

GROSSO LAMBRUSCO DI MODENA DOSAGGIO ZERO M.C.

Paltrinieri



Questo prodotto fa parte dei Nostri Progetti:

FIVI VIGNAOLI INDEPENDENTI
BOLLICINE DA UVE ITALIANE

Uve

100% Lambrusco di Sorbara

Vigneto di provenienza

Vigneto al "Cristo" di Sorbara, 15 ettari

Nazione	Annata
Italia	2021
Regione	Colore
Emilia Romagna	Rosso
Formato	Denominazione
0.75 l	DOC



Allevamento

G.D.C (Geneva Double Curtain), Sylvoz

Resa Per Ettaro

120 q/ha

Vinificazione

Mosto fiore vinificato in bianco, fermentato in bottiglia con metodo classico. Sosta sui lieviti 24 mesi con affinamento successivo in bottiglia per 6 mesi

Cantina

Paltrinieri

Sita nel cuore di Sorbara, da quattro generazioni si dedica alla produzione di Lambrusco di Sorbara. Nel 1926 il nonno Achille costruì la prima parte della cantina, poi ampliata e sviluppata dal figlio Gianfranco. Dal 1998 la Cantina è gestita da Alberto e la moglie Barbara che, con scrupolo, si dedicano alla produzione e valorizzazione del Sorbara in purezza. La Cantina vinifica esclusivamente le uve raccolte nei vigneti di proprietà che si estendono disposti in un sottile lembo di terra comprese tra i fiumi Secchia e Panaro. La varietà Lambrusco di Sorbara è la più antica tra quelle coltivate presenti in Italia. Ettari vitati: 17

Geologia Del Terreno

Sciolto, fresco e con buona presenza di sostanze organiche

Vendemmia

10 settembre

Esame Organolettico

Ramato, riflessi dorati, buccia di cipolla, perlage molto fine e persistente. Note tostate, frutta secca quasi caramellata, nocciola verde, note floreali, sentori balsamici e di resina. Bouquet di profumi. Fresco, sapido ed elegante.