



PALTRINIERI

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC 1926

LARISERVA

DENOMINAZIONE: LAMBRUSCO DI SORBARA
DOC RISERVA SPUMANTE BRUT, CHARMAT 12
MESI.

VITIGNI: 100% LAMBRUSCO DI SORBARA

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: VENDEMMIA
2013

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

VIGNA: VIGNETO AL "CRISTO" (15 ETTARI).
SORBARA È LA ZONA PIÙ VOCATA PER LA
PRODUZIONE DI QUESTO VITIGNO IN QUANTO È
IL LEMBO DI TERRA PIÙ STRETTO TRA I DUE FIUMI
SECCHIA E PANARO CHE SOLCANO LA PROVINCIA
DI MODENA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: G.D.C (GENEVA
DOUBLE CURTAIN), SYLVOZ

TIPO DI SUOLO: SCIOLTO, PREVALENTEMENTE
LIMOSO, E SABBIOSO, FRESCO E CON BUONA
PRESENZA DI SOSTANZE ORGANICHE

DIFESA DELLE COLTURE: LOTTA INTEGRATA

PERIODO DELLA VENDEMMIA: PRIMA
SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO: 120 Q/HA

VINIFICAZIONE: MOSTO FIORE VINIFICATO IN BIANCO, PIGIATURA SOFFICE,
FERMENTAZIONE ALCOLICA E RIFERMENTAZIONE A SPUMANTE CON METODO
MARTINOTTI SOSTANDO SUI LIEVITI 12 MESI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSA CIPRIA CON PERLAGE MOLTO FINE E PERSISTENTE

NASO: AROMI FLOREALI, DI POMPELMO E DI RABARBARO

GUSTO: PIACEVOLE, FRESCO, SAPIDO ED ELEGANTE

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: OTTIMO COME APERITIVO, OPPURE CON PESCE DI FIUME,
TONNO E SALMONE.

ALBERTO: "LA PRIMA RISERVA DI LAMBRUSCO E ANCORA L'UNICA"

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% **TEMPERATURA DI
SERVIZIO:** 10-12°C

