



PALTRINIERI

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC 1926

GROSSO

DENOMINAZIONE: LAMBRUSCO DI MODENA DOC METODO CLASSICO
SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT
VITIGNI: 100% SORBARA

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

VIGNETO: VIGNETO AL "CRISTO" DI SORBARA, 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, FRESCO E CON BUONA PRESENZA DI
SOSTANZE ORGANICHE
DIFESA DELLE COLTURE: LOTTA INTEGRATA
PERIODO DELLA VENDEMMIA: SECONDA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO: 120 Q/HA
VINIFICAZIONE: MOSTO FIORE VINIFICATO IN BIANCO, FERMENTATO
IN BOTTIGLIA CON METODO CLASSICO. SOSTA SUI LIEVITI DI 24 MESI
CON AFFINAMENTO SUCCESSIVO IN BOTTIGLIA PER 6 MESI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSATO, PERLAGE FINE E PERSISTENTE
NASO: INTENSO PROFUMO DI VIOLETTA CHE ESALTA AROMI DI BUCCIA
DI LIMONE, PESCA NOCE E FRAGOLINE DI BOSCO
GUSTO: FRESCO, SAPIDO, ELEGANTE CON NOTE DI PICCOLI FRUTTI A
BACCA ROSSA
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: PERFETTO COME APERITIVO, CON PESCE DI FIUME E DI
LAGO, CON SALUMI COME PROSCIUTTO DI PARMA E SALAME, CON CIBI FRITTI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-12°C



PREMI E RICONOSCIMENTI

vinous

ANNATA 2013
ANNATA 2014

91 PUNTI
93 PUNTI



ANNATA 2012
ANNATA 2013
ANNATA 2014

92 PUNTI
91 PUNTI
92 PUNTI (*EDITORS' CHOICE*)

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

ANNATA 2013

14,5 PUNTI

MERUM
Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien

ANNATA 2013

VINO BUONO