



# PALTRINIERI

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC 1926

## LARISERVA

**DENOMINAZIONE:** LAMBRUSCO DI SORBARA DOC RISERVA SPUMANTE BRUT

**VITIGNI:** 100% LAMBRUSCO DI SORBARA

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

**VIGNA:** VIGNETO DEL "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, FRESCO E CON BUONA PRESENZA DI SOSTANZE ORGANICHE

**DIFESA DELLE COLTURE:** LOTTA INTEGRATA

**PERIODO DELLA VENDEMMIA:** METÀ 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, SALUMI (COME PROSCIUTTO DI PARMA E SALAME)

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO :** 8-10°C



## PREMI E RICONOSCIMENTI



ANNATA  
2013  
ANNATA  
2015

4 STELLE – CORONA  
GOLDEN STAR



ANNATA  
2013

94 PUNTI - TRIFOGLIO



ANNATA  
2015

90 PUNTI



ANNATA  
2013  
ANNATA  
2015

VINO BUONO  
VINO BUONO



ANNATA  
2015

88 PUNTI



ANNATA  
2015

FASCIA PUNTEGGIO 88 -  
89.99/100



ANNATA  
2015

4/5 – MEDAGLIA GOLD



ANNATA  
2016

90 PUNTI



ANNATA  
2016

90 PUNTI