

## LECLISSE

**DENOMINAZIONE:** LAMBRUSCO DI SORBARA DOC "CRU" SECCO  
FRIZZANTE  
**VITIGNI:** 100% LAMBRUSCO DI SORBARA

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

**VIGNA:** VIGNETO DEL "CRISTO" (15 ETTARI); PRODOTTO DALLE UVE DELLE VITI PIÙ ANTICHE, CONSIDERATE "CRU". 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 LIMOSO  
**DIFESA DELLE COLTURE:** LOTTA INTEGRATA  
**PERIODO DELLA VENDEMMIA :** METÀ SETTEMBRE

### VINIFICAZIONE

**RESA PER ETTARO:** 120 Q/HA  
**VINIFICAZIONE:** MOSTO FIORE VINIFICATO IN BIANCO, FERMENTAZIONE ALCOLICA E RIFERMENTAZIONE DI ALMENO 3 MESI CON METODO MARTINOTTI.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** ROSA TENUE CON UN PERLAGE MOLTO FINE E PERSISTENTE  
**NASO:** PROFUMO DI FRAGOLA, AROMI E SAPORE DI LAMPONE E VANIGLIA  
**GUSTO:** FRESCO, PERSISTENTE E DELICATO CON UNA NOTA FRUTTATA

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** COME APERITIVO O CON UN TAGLIERE DI SALUMI, PRIMI PIATTI SAPORITI, CON BOLLITO DI CARNE, CON FRITTO DI PESCE

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11%  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C



## PREMI E RICONOSCIMENTI



ANNATA 2015 15,5 PUNTI



ANNATA 2014 CORONA  
ANNATA 2015 4 STELLE  
ANNATA 2016 CORONA



ANNATA 2015 2 STELLE VINO OTTIMO



ANNATA 2016 91 PUNTI



ANNATA 2010 3 BICCHIERI – MIGLIOR RAPPORTO  
QUALITÀ PREZZO  
ANNATA 2016 3 BICCHIERI



ANNATA 2015 VINO MOLTO BUONO



ANNATA 2016 PUNTI

87



ANNATA 2013 50 MIGLIORI BEST PRICE 2015

I



ANNATA 2010 I 100 MIGLIORI VINI D'ITALIA 2011



ANNATA 2015 88 PUNTI



ANNATA 2016      MENZIONE DI ECCELLENZA



ANNATA 2016      FASCIA PUNTEGGIO 88 -89.99/100



ANNATA 2016      90 PUNTI