

SANT'AGATA

DENOMINAZIONE: LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SECCO
FRIZZANTE

VITIGNI: 100% LAMBRUSCO DI SORBARA

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

VITIGNI: 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)

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

DIFESA DELLE COLTURE: LOTTA INTEGRATA

VENDEMMIA: SECONDA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO: 140 Q/HA

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE, FERMENTAZIONE ALCOLICA, RIFERMENTAZIONE CON METODO MARTINOTTI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI, PERLAGE FINE

NASO: NOTE INTENSE ED ELEGANTI DI FRUTTI DI BOSCO E UN CARATTERISTICO PROFUMO DI VIOLETTA

GUSTO: SECCO, CON UNA PIACEVOLE E RINFRESCANTE ACIDITÀ

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: OTTIMO COME APERITIVO E CON AFFETTATI (PROSCIUTTO DI PARMA, COPPA), PIZZA E CIBI FRITTI, PRIMI PIATTI SAPORITI E CARNI ROSSE

CONTENUTO ALCOLICO: 11.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C



PREMI E RICONOSCIMENTI



ANNATA 2015

3 STELLE

ANNATA 2016

4 STELLE



ANNATA 2015

2 STELLE – VINO OTTIMO



ANNATA 2015

VINO BUONO



ANNATA 2016

91 PUNTI