



PALTRINIERI
LAMBRUSCO DI SORBARA DOC 1926

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 2017 4 STELLE



ANNATA 2015 2 STELLE VINO OTTIMO



ANNATA 2016 91 PUNTI

ANNATA 2017 90 PUNTI



ANNATA 2010 3 BICCHIERI – MIGLIOR RAPPORTO
QUALITÀ PREZZO

ANNATA 2016 3 BICCHIERI



ANNATA 2015 VINO MOLTO BUONO
ANNATA 2017 VINO MOLTO BUONO



ANNATA 2016 87 PUNTI
ANNATA 2017 91 PUNTI



ANNATA 2013 I 50 MIGLIORI BEST PRICE 2015



ANNATA 2010 I 100 MIGLIORI VINI D'ITALIA 2011



ANNATA 2015 88 PUNTI



ANNATA 2016
ANNATA 2017

MENZIONE DI ECCELLENZA
MENZIONE DI ECCELLENZA



ANNATA 2016

FASCIA PUNTEGGIO 88 -89.99/100



ANNATA 2017

FASCIA PUNTEGGIO 90-94.99 / 100



ANNATA 2016

90 PUNTI