



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 RABBARBARO

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
ANNATA 2016

4 STELLE – CORONA
GOLDEN STAR
3 STELLE



ANNATA 2013

94 PUNTI - TRIFOGLIO



ANNATA 2015
ANNATA 2016

90 PUNTI
92 PUNTI



ANNATA 2013
ANNATA 2015
ANNATA 2016

VINO BUONO
VINO BUONO
VINO MOLTO
BUONO



ANNATA 2015

88 PUNTI



ANNATA 2015
ANNATA 2016

FASCIA PUNTEGGIO
88 -89.99/100



ANNATA 2015

4/5 – MEDAGLIA
GOLD



ANNATA 2016

90 PUNTI



ANNATA 2016

90 PUNTI