

## 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 2017 | 4 STELLE |



|             |                        |
|-------------|------------------------|
| ANNATA 2015 | 2 STELLE – VINO OTTIMO |
|-------------|------------------------|



|             |            |
|-------------|------------|
| ANNATA 2015 | VINO BUONO |
|-------------|------------|



|             |          |
|-------------|----------|
| ANNATA 2016 | 91 PUNTI |
|-------------|----------|