



# 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 RABARBARO

**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  
ANNATA 2017

4 STELLE – CORONA  
GOLDEN STAR  
3 STELLE  
4 STELLE



ANNATA 2013

94 PUNTI - TRIFOGLIO



ANNATA 2015  
ANNATA 2016  
ANNATA 2018

90 PUNTI  
92 PUNTI  
90 PUNTI



ANNATA 2013  
ANNATA 2015  
ANNATA 2016

VINO BUONO  
VINO BUONO  
VINO MOLTO  
BUONO



ANNATA 2015

88 PUNTI



ANNATA 2015  
ANNATA 2016  
ANNATA 2017

FASCIA PUNTEGGIO  
88 -89.99/100



ANNATA 2015

4/5 – MEDAGLIA  
GOLD



ANNATA 2016  
ANNATA 2017

90 PUNTI  
91 PUNTI



ANNATA 2016

90 PUNTI