



PALTRINIERI

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC 1926

BIANCO

DENOMINAZIONE: BIANCO DELL'EMILIA IGT
SECCO FRIZZANTE

VITIGNI: 50% TREBBIANO 50% SORBARA
(VINIFICATO IN BIANCO)

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

VIGNA: VIGNETO AL "CRISTO" DI SORBARA, 1994,
ETTARI 2,5

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: G.D.C (GENEVA
DOUBLE CURTAIN)

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

DIFESA DELLE COLTURE: LOTTA INTEGRATA

PERIODO DELLA VENDEMMIA: PRIMA SETTIMANA
DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO: 140 Q/HA

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE, SENZA
MACERAZIONE, RIFERMENTAZIONE CON METODO
MARTINOTTI A TEMPERATURA CONTROLLATA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON
RIFLESSI VERDOGNOLI, PERLAGE FINE E PERSISTENTE

NASO: PROFUMI FLOREALI, FIENO, FIORI BIANCHI, SENTORE DI PERA CON NOTE DI
AGRUMI.

GUSTO: SECCO, FRIZZANTE DI FRESCA BEVA

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: COME APERITIVO, CON PRIMI PIATTI
CONDITI CON CARNI BIANCHE, A FINE PASTO CON PASTICCERIA SECCA.

ALBERTO: "VINO DA MERENDA PANE E SALAME"

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

