

GROSSO

DENOMINAZIONE: LAMBRUSCO DI MODENA DOC
METODO CLASSICO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT
DOSAGGIO ZERO
VITIGNI: 100% SORBARA
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: VENDEMMIA 2008

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

VIGNETO: VIGNETO AL "CRISTO" DI SORBARA, 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, 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: 120 Q/HA
VINIFICAZIONE: MOSTO FIORE VINIFICATO IN BIANCO, FERMENTATO IN BOTTIGLIA CON METODO CLASSICO. SOSTA SUI LIEVITI DI ALMENO 24 MESI CON AFFINAMENTO SUCCESSIVO IN BOTTIGLIA PER 6 MESI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: RAMATO, RIFLESSI DORATI, BUCCIA DI CIPOLLA, PERLAGE MOLTO FINE E PERSISTENTE
NASO: NOTE TOSTATE, FRUTTA SECCA QUASI CAMELLATA, NOCCIOLA VERDE, NOTE FLOREALI, SENTORI BALSAMICI E DI RESINA. BOUQUET DI PROFUMI.
GUSTO: FRESCO, SAPIDO, ELEGANTE
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: PERFETTO COME APERITIVO, CON PESCE DI FIUME E DI LAGO, CON SALUMI COME PROSCIUTTO DI PARMA E SALAME, CON CIBI FRITTI

ALBERTO: "DA DIVERTIRSI NELLE DEGUSTAZIONI ALLA CIECA"

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-12°C

