



PALTRINIERI
LAMBRUSCO DI SORBARA DOC 1926

LECLISSE

DENOMINAZIONE: LAMBRUSCO DI SORBARA
DOC "CRU" SECCO FRIZZANTE, SELEZIONE
VITIGNI: 100% LAMBRUSCO DI SORBARA
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: VENDEMMIA
2007

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

VIGNA: VIGNETO AL "CRISTO" (15 ETTARI);
PRODOTTO DALLE UVE DELLE VITI PIÙ ANTICHE,
CONSIDERATE "CRU". 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, SABBIOSO, 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, SENZA
MACERAZIONE, FERMENTAZIONE ALCOLICA E RIFERMENTAZIONE DI ALMENO 3 MESI CON
METODO MARTINOTTI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSA TENUE, CIPRIA, CON UN PERLAGE MOLTO FINE E PERSISTENTE
NASO: NOTE DI FIORI BIANCHI, BIANCOSPINO, BUCCIA DI MELA ROSSA, FRAGOLINA DI BOSCO,
AROMI E SAPORE DI LAMPONE E VANIGLIA
GUSTO: GRANDE ACIDITÀ E RETROGUSTO FRESCO, PERSISTENTE E DELICATO CON UNA NOTA
FRUTTATA. SECCO, TAGLIENTE, PULITO.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: COME APERITIVO, CON OSTRICHE E TARTARE DI PESCE CRUDO,
CON UN TAGLIERE DI SALUMI, CON TORTELLINI E BOLLITO DI CARNE

ALBERTO: "UNA SPREMUTA DI SALE E MELOGRANO"

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C