



PALTRINIERI

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC 1926

PIRIA

DENOMINAZIONE: LAMBRUSCO DI SORBARA DOC

SECCO FRIZZANTE

VITIGNI: 70% SORBARA, 30% SALAMINO

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: VENDEMMIA 1996

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

VIGNA: VIGNETO AL "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, PREVALENTEMENTE LIMOSO, E SABBIOSO, FRESCO E CON BUONA PRESENZA DI SOSTANZE ORGANICHE

DIFESA DELLE COLTURE: LOTTA INTEGRATA

PERIODO DELLA VENDEMMIA: SECONDA SETTIMANA DI SETTEMBRE



VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO: 140 Q/HA

VINIFICAZIONE: SENZA MACERAZIONE, FERMENTAZIONE ALCOLICA E RIFERMENTAZIONE METODO MARTINOTTI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSSO RUBINO SCARICO CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE

NASO: SENTORE DI BUCCIA DI MELA, FRUTTI ROSSI E FRAGOLA

GUSTO: SECCO E FRUTTATO, SALINO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: CON SALUMI, TORTELLINI IN BRODO, BOLLITI MISTI E CARNI ROSSE

ALBERTO: "FA SCHIOCCARE LA LINGUA IN BOCCA"

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C