



# PALTRINIERI

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC 1926

## RADICE

**DENOMINAZIONE:** LAMBRUSCO DI SORBARA DOC  
**RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA, SECCO FRIZZANTE**  
**VITIGNI:** 100% LAMBRUSCO DI SORBARA

### 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), 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:** METÀ SETTEMBRE

### VINIFICAZIONE

**RESA PER ETTARO:** 120 Q/HA

**VINIFICAZIONE:** MOSTO FIORE, PIGIATURA SOFFICE, SENZA MACERAZIONE, FERMENTAZIONE ALCOLICA, RIFERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA SU LIEVITI AUTOCTONI. AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA. UNICO IMBOTTIGLIAMENTO A INIZIO MARZO

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** ROSA SALMONE CON PERLAGE MOLTO FINE E PERSISTENTE, LEGGERMENTE TORBIDO PER LA PRESENZA DEL RESIDUO DI RIFERMENTAZIONE (FONDO)

**NASO:** NOTE AGRUMATE DI POMPELMO, FRAGOLINA DI BOSCO, SENTORI FLOREALI DI ROSA SELVATICA

**GUSTO:** FRESCO CON SPICCATA ACIDITÀ CHE RICHAMA IL MELOGRANO E LA BUCCIA DI MELA VERDE. GRANDE SAPIDITÀ, EQUILIBRIO E PERSISTENZA.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** COME APERITIVO, CON FRITTURA DI PESCE, PESCE CRUDO, TONNO, SALMONE, TORTELLINI IN BRODO, SALUMI, GNOCCO FRITTO E CRESCENTINE. È QUASI UN BIANCO CON LA STRUTTURA DA ROSSO

*ALBERTO: "TI RIMANE IL SALE SULLE LABBRA"*

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-13°C

