



# PALTRINIERI

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC 1926

## GROSSO

**DENOMINAZIONE:** LAMBRUSCO DI SORBARA 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

