



**PALTRINIERI**  
LAMBRUSCO DI SORBARA DOC 1926

## BIANCO

**DENOMINAZIONE:** BIANCO DI MODENA DOC SECCO FRIZZANTE

**VITIGNI:** 50% TREBBIANO 50% SORBARA  
(VINIFICATO IN BIANCO)

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

**VIGNA:** VIGNETO AL "CRISTO" DI SORBARA, 1994, ETTARI 2,5

**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:** PRIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE

### VINIFICAZIONE

**RESA PER ETTARO:** 140 Q/HA

**VINIFICAZIONE:** PRESSATURA SOFFICE, SENZA MACERAZIONE, RIFERMENTAZIONE CON METODO MARTINOTTI A TEMPERATURA CONTROLLATA

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON RIFLESSI VERDOGNOLI, PERLAGE FINE E PERSISTENTE

**NASO:** PROFUMI FLOREALI, FIENO, FIORI BIANCHI, SENTORE DI PERA CON NOTE DI AGRUMI.

**GUSTO:** SECCO, FRIZZANTE DI FRESCA BEVA

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** COME APERITIVO, CON PRIMI PIATTI CONDITI CON CARNI BIANCHE, A FINE PASTO CON PASTICCERIA SECCA.

ALBERTO: "VINO DA MERENDA PANE E SALAME"

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11.0%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°C

