

Lambrusco di Sorbara Unico



TIPO DI VINO

Vino Spumante Brut



ZONA DI PRODUZIONE

Sorbara di Bomporto (MO) Emilia
Romagna



ALL'OCCHIO

Colore Rosso Rubino Tenue



AL NASO

Fruttato con alcune sfumature di
viola



IN BOCCA

Gradevolmente acido, con note
sapide e tannino elegante



Cantina Divinja di Barbanti Denis

Via Verdeta 1 41030 – Sorbara di Bomporto (MO)

P.IVA 02937620363 – CF: BRBDNS71T26F257J
Cell. 339/1801199

www.cantinadivinja.com - info@cantinadivinja.com



Nome Completo

Unico

Denominazione

Lambrusco di Sorbara DOC

Vitigno

100% Lambrusco di Sorbara

Forma Di Allevamento

Spalliera sylvoz con sistema di lotta integrata e diserbo meccanico

Produzione Annu

24000 Bottiglie

Superficie Vitata

3 Ettari

Gradazione Alcolica

11% VOL

Temperatura Di Servizio

Ottimale a 8-10 °C

Metodo di Vinificazione

Le nostre uve di lambrusco vengono raccolte nella seconda o terza decade di settembre in modo manuale per preservarne la qualità.

Viene posto il mosto a macerazione a freddo prolungata per 12/24 ore.

Successivamente si effettua una svinatura con pressatura soffice in vasche di acciaio coibentate a 0° C

Si effettua poi la presa di spuma in autoclave con lieviti selezionati a temperatura controllata (15°gradi) e sosta sui lieviti per minimo 60-120 giorni.

Caratteristiche Terreno

I nostri poderi si trovano a Sorbara di Bomporto in provincia di Modena, tra il capoluogo e Carpi.

Per un complessivo di circa 6 ettari, i nostri poderi sono situati in zona pianeggiante a 30 metri sul livello del mare.

La tipologia del terreno è tipica delle pianure emiliane con un terreno argilloso, limoso, alluvionale, sciolto di medio impasto, ricco di sostanze minerali.

Abbinamenti Gastronomici

Piatti tipici che si abbinano perfettamente a questo storico vino rosso, eccellenza tra i vini lambrusco di Modena sono i bolliti con le salse, formaggi e salumi, il gnocco fritto e la crescentina, tutti piatti della nostra tradizione con i quali è "necessario" un buon bicchiere di vino, naturalmente un bicchiere di vino rosso delle nostre splendide colline, vero e proprio regno del lambrusco.



Descrizione

E' un superbo lambrusco, che otteniamo dalle uve sorbara, raccolte nei nostri prestigiosi vigneti situati nella culla del Lambrusco.

Questo Lambrusco all'imbottigliamento si presenta come un vino dal colore rosso rubino tenue, un perlage fine e persistente, caratteristico dei vini di Sorbara.

Il profumo è fruttato con alcune sfumature che ricordano la viola.

Il gusto classico del Lambrusco di Sorbara, affinato dalle tecniche della cantina, produce un vino gradevolmente acido ed equilibrato nei tannini, sapido ed elegante.



Cantina Divinja di Barbanti Denis

Via Verdeta 1 41030 – Sorbara di Bomporto (MO)

P.IVA 02937620363 – CF: BRBDNS71T26F257J

Cell. 339/1801199

www.cantinadivinja.com - info@cantinadivinja.com

