

Lambrusco di Sorbara semisecco Primi Profumi



TIPO DI VINO

Vino Rosso Frizzante Semi Secco



ZONA DI PRODUZIONE

Sorbara di Bomporto (MO) Emilia Romagna



ALL'OCCHIO

Colore Rosso Rubino brillante, con riflessi violacei



AL NASO

Profumo riccamente fruttato e con sentori di viola



IN BOCCA

Vino Corposo e Vivace



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

Primi Profumi

Denominazione

Lambrusco di Sorbara DOC

Vitigno

100% Lambrusco di Sorbara

Forma Di Allevamento

Spalliera Sylvoz con sistema di lotta integrata e diserbo meccanico

Produzione Annuia

6000 bottiglie

Superficie Vitata

3 Ettari

Gradazione Alcolica

11% VOL

Temperatura Di Servizio

Ottimale a 6-10°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.

Vengono poi portate in cantina e vinificate ponendole in macerazione a temperatura controllata in botti di acciaio

Successivamente avviene una presa di spuma utilizzando il metodo Charmat.

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

Il Lambrusco di Sorbara Primi Profumi si abbina gradevolmente con qualsiasi tipo di pietanza, soprattutto tipica della cucina Emiliana.

Le caratteristiche particolari di questo Lambrusco, come i profumi intensi fruttati e il sapore che ricorda molto il vino novello, si sposa perfettamente con i dessert e dolci.



Descrizione

L'eleganza del Sorbara insieme agli sapore del vino Novello.

Primi Profumi è un lambrusco che viene vinificato in purezza per mantenere inalterato il gusto tipico di questo vitigno.

Il colore è rosso rubino brillante, con riflessi violacei. Il profumo è riccamente fruttato e con sentori di viola.

Al gusto si rivela corposo e vivace; è un vino da tutto pasto così versatile da adattarsi a tutti i tipi di pietanza.



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

