

# Vino Spumante Brut Sigillo



## TIPO DI VINO

Vino Spumante Brut



## ZONA DI PRODUZIONE

Sorbara di Bomporto (MO) Emilia  
Romagna



## ALL'OCCHIO

Colore rosso rubino scarico



## AL NASO

Sentori di fragola e mora matura  
accompagnata da una fragranza  
elegante di viola



## IN BOCCA

Secco, fresco e lievemente tannico, di  
buon corpo ed equilibrata  
morbidezza



**Cantina Divinja di Barbanti Denis**

Via Verdeta 1 41030 – Sorbara di Bomporto (MO)

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

[www.cantinadivinja.com](http://www.cantinadivinja.com) - [info@cantinadivinja.com](mailto:info@cantinadivinja.com)



## **Nome Completo**

Sigillo

## **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**

2000 Bottiglie

## **Superficie Vitata**

3 Ettari

## **Gradazione Alcolica**

12% VOL

## **Temperatura Di Servizio**

Ottimale a 4-8 °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.

Pressatura pneumatica soffice con rese molto basse (65%).

Affinamento con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18 – 20°C in vasche d'acciaio per minimo 24 mesi.

Nel mese di aprile successivo alla vendemmia, nelle classiche bottiglie champagnote.

Rifermentazione e presa di spuma a 14 – 16°C fino a sovrappressione di sei atmosfere



## **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 Sigillo, Vino Spumante Brut prodotto nella nostra Cantina di Sorbara nelle pianure a ridosso delle colline di Modena, è un vino adatto a qualsiasi tipo di antipasto.

Ideale se assaggiato assieme a crudité di pesce, tartare o carpaccio.



## **Descrizione**

Sigillo è un Vino Spumante Brut vinificato con il Metodo Classico.

Ha un colore rosso rubino scarico ed un perlage fine e persistente.

Al naso dona sentori di fragola e mora matura, accompagnata da una fragranza elegante di viola.

Al palato si esprime secco, fresco e lievemente tannico, di buon corpo ed equilibrata morbidezza.



## **Cantina Divinja di Barbanti Denis**

Via Verdeta 1 41030 – Sorbara di Bomporto (MO)

P.IVA 02937620363 – CF: BRBDNS71T26F257J

Cell. 339/1801199

[www.cantinadivinja.com](http://www.cantinadivinja.com) - [info@cantinadivinja.com](mailto:info@cantinadivinja.com)

