Lambrusco Salamino Il Morro

TIPO DI VINO

Vino Frizzante Secco

ZONA DI PRODUZIONE

Sorbara di Bomporto (MO) Emilia Romagna

ALL'OCCHIO

Colore rosso vivo intenso, con spuma vivace ed evanescente

AL NASO

Profumo intensamente fruttato con sentori di mora e frutti di bosco

IN BOCCA

Sapore asciutto, armonico e corposo

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

Il Morro

Denominazione

Lambrusco Salamino DOP Modena

Vitigno

100% Lambrusco Salamino di Modena

Forma Di Allevamento

Spalliera sylvoz con sistema di lotta integrata e diserbo meccanico

Produzione Annua

6000 Bottiglie

Superficie Vitata

3 Ettari

Gradazione Alcolica

11% VOL

Temperatura Di Servizio

Ottimale a 10-14 °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 Salamino, per le sue caratteristiche di gusto intenso, è un vino che si adatta egregiamente a qualsiasi piatto tipico della tradizione di Modena.
Ma il suo gusto intenso viene esaltato principalmente dai primi, secondi di selvaggina, arrosti e comunque in genere piatti a base di carne.

Descrizione

E' un superbo lambrusco, che otteniamo dalle nostre uve salamino,raccolte nei nostri vigneti.
La vinificazione avviene con macerazione a temperatura controllata.
Il colore è rosso vivo intenso, con spuma vivace ed evanescente.
Il profumo è intensamente fruttato con sentori di mora e frutti di bosco. Il sapore è asciutto, armonico e corposo.

CANTINA DIVINJA

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