

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

