

Lambrusco di Sorbara Divino



TIPO DI VINO

Vino rosso frizzante secco



ZONA DI PRODUZIONE

Sorbara di Bomperto (MO) Emilia
Romagna



ALL' OCCHIO

Colore rosso rubino tenue, un
perlage fine e persistente



AL NASO

Sentori di ribes e viola



IN BOCCA

Gradevolmente acido ed equilibrato
nei tannini, sapido ed elegante



Cantina Divinja di Barbanti Denis

Via Verdeta 1 41030 – Sorbara di Bomperto (MO)

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

www.cantinadivinja.com - info@cantinadivinja.com



Nome Completo

Divino

Denominazione

Lambrusco di sorbara D.O.C.

Vitigno

100% Lambrusco di Sorbara

Superficie Vitata

3 ettari

Forma Di Allevamento

Spalliera sylvoz con sistema di lotta integrata e diserbo meccanico

Produzione Annuia

6000 bottiglie

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

Questo storico vino rosso, riconosciuto come eccellenza tra i vini lambrusco di Modena, è un vino adatto alla degustazione abbinata a molti piatti tipici della tradizione di Modena.

Eccelle abbinato ai bolliti con le sanse, formaggi e salumi, senza dimenticare il gnocco fritto e la crescentina.



Descrizione

Divino, il vino lambrusco prodotto dai nostri vigneti è ottenuto da uve raccolte a mano nelle splendide Colline di Sorbara, in provincia di Modena, Italia.

All'imbottigliamento questo Lambrusco si presenta come un vino dal colore rosso rubino tenue, un perlage fine e persistente, nota caratteristica dei vini di Sorbara.

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

Divino è un ottimo Lambrusco di Sorbara, affinato nella produzione dalle tecniche della cantina e 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

