



FOLLOW US:



Primi Profumi

Lambrusco di Sorbara Semisecco



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Lambrusco di Sorbara DOC



Zona

Sorbara (MO)



Vitigni

Uve Lambrusco di Sorbara



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



Nome Completo:**Denominazione:****Vitigno:****Forma di Allevamento:****Superficie Vitata:****Produzione Annuia:****Gradazione Alcolica:****Temperatura di servizio:**

*Contiene Solfiti

Primi Profumi

Lambrusco di Sorbara DOC

Lambrusco di Sorbara 100%

Spalliera Sylvoz con diserbo meccanico

3 Ettari compressivi

6000 Bottiglie

11% VOL

Ottimale a 6-10 °C



Descrizione

“Primi Profumi” è un Lambrusco di Sorbara semisecco che celebra l'unicità e la versatilità del vitigno da cui prende vita. Con il suo colore rosso rubino brillante e riflessi violacei, offre un'esperienza sensoriale che inizia dal primo sguardo.

Al naso, regala un bouquet ricco e fruttato, impreziosito da distinti sentori di viola. In bocca, questo vino si rivela corposo e vivace, caratteristiche che lo rendono un compagno ideale per una vasta gamma di pietanze, spaziando dai piatti tipici della cucina emiliana ai dessert.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il Lambrusco “Primi Profumi” ha origine a Sorbara di Bomporto, nella provincia di Modena, un'area ideale per la coltivazione di questo vitigno. I vigneti, estesi per circa 6 ettari, sono situati in una zona pianeggiante a 30 metri sul livello del mare, caratterizzata da un terreno argilloso, limoso e alluvionale, tipico delle pianure emiliane.

Questo terreno di medio impasto, arricchito di minerali, conferisce al Lambrusco di Sorbara una complessità e una profondità uniche, rendendolo un vino che riflette il territorio in ogni sorso.



Metodo di Vinificazione

Il Lambrusco “Primi Profumi” segue una raccolta manuale delle uve nella seconda o terza decade di settembre, seguita da una macerazione a temperatura controllata in botti di acciaio per l'estrazione dei colori e dei profumi. La presa di spuma avviene tramite metodo Charmat, garantendo frizzantezza e vivacità.



Abbinamenti Gastronomici

La natura semisecca e il profilo aromatico che ricorda il vino novello rendono “Primi Profumi” particolarmente adatto all'abbinamento con dolci, grazie alla sua capacità di bilanciare dolcezza e acidità.