

Lambrusco di Sorbara Doc Fermentato in Bottiglia

“Lambrusco Del Fondatore”



DENOMINAZIONE

Lambrusco di Sorbara Doc Fermentato in Bottiglia

VIGNETI

Tenuta Sozzigalli (Comune di Soliera) – 20 m s.l.m.

SUOLO

Franco alluvionale, ricco tra sabbia ed argilla

VITIGNO

100% Sorbara

GRADAZIONE

11,5% vol.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Tendone a doppia cortina (Geneva Double Curtain) e Spalliera

PRATICHE AGRICOLE

Lotta integrata

ETÀ DEI VIGNETI

15 anni età media (primo impianto risalente al 1995)

RESE

120 qt/ha

LIEVITI

Selezionati

PRESSATURA

Soffice a membrana

VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione a temperatura di 12°C di circa 10 ore, il Mosto viene chiarificato a freddo, e dopo fermentato attraverso una unica fermentazione a temperatura controllata che inizia in serbatoio inox e continua senza filtrazione in bottiglia dove avviene l'ultima parte della presa di spuma fino a secco.

AFFINAMENTO

Naturale per almeno 30 giorni al termine della fermentazione in bottiglia

DATI ANALITICI

Acidità: 9 g/l | Zucchero residuo: 1 g/l

ALLERGENI

Contiene solfiti. Prodotto vegano.