

Lambrusco di Sorbara Doc Frizzante Secco

“Premium Mention Honorable”



DENOMINAZIONE

Lambrusco di Sorbara Doc Frizzante Secco

VIGNETI

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

SUOLO

Franco alluvionale, ricco tra sabbia ed argilla

VITIGNO

100% Sorbara

GRADAZIONE

11% 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 presa di spuma a temperatura controllata, della durata di circa 30 giorni.

AFFINAMENTO

In autoclave inox, sui lieviti a freddo, dopo la presa di spuma, con agitazione costante.

DATI ANALITICI

Acidità: 9 g/l | Zucchero residuo: 8 g/l | Estratto: 16 g/l

ALLERGENI

Contiene solfiti. Prodotto vegano.

FORMATI DISPONIBILI

0,375 L – 0,750 L – 1,50 L