

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

VITIGNI: 100% Sorbara in purezza con vendemmia manuale sui nostri vigneti di oltre 40 anni.

ZONA DI PRODUZIONE: Soliera tra Modena e Carpi (Emilia Romagna).

TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE: Spalliera.

TERRENO: medio impasto, argilloso con vene limose.

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 1 al 10 settembre.

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO: 150 quintali/ettaro

VINIFICAZIONE: criomacerazione per 48-72 ore, fermentazione a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati.

PRESA DI SPUMA: rifermentazione in autoclave, Metodo Charmat, per circa 30 giorni.

AFFINAMENTO: 30 giorni.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%

RESIDUO ZUCCHERINO: 10 grammi/litro

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

CONSERVAZIONE: in ambiente fresco con umidità costante.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 10-12 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino.

PERLAGE: fine e persistente.

SPUMA: cremosa.

PROFUMO: all'olfatto richiama sentori floreali di rosa e di frutti di sottobosco.

GUSTO: armonioso, sapido ed asciutto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: adatto con gli antipasti, con i primi piatti e con le carni della ricca cucina emiliana.

ANTICO FILARE

Vino Lambrusco di Sorbara DOP, secco, Metodo Charmat, rosso frizzante prodotto nei nostri vigneti.

Questo Antico Filare è decisamente classico dal colore rosso rubino.



Via Viazza Di Ramo, 113
41123 Modena (Italia)

info@messorivini1950.it

059/848196

MESSORI
1950/ AZIENDA AGRICOLA