

## 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:** sciolto e argilloso .

**PERIODO DI VENDEMMIA:** dall'10 al 20 settembre.

## VINIFICAZIONE

**RESA PER ETTARO:** 150 quintali/ettaro

**VINIFICAZIONE:** macerazione a freddo con utilizzo di lieviti selezionati.

**PRESA DI SPUMA:** Metodo Charmat con rifermentazione naturale in bottiglia ed unico imbottigliamento nel mese di aprile.

**AFFINAMENTO:** in bottiglia per 6 mesi.

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11%

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 0

## CONSERVAZIONE E SERVIZIO

**CONSERVAZIONE:** in ambiente fresco con umidità costante.

**TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 10-12 °C

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** rosso rubino chiaro.

**PERLAGE:** fine e persistente.

**SPUMA:** cremosa.

**PROFUMO:** frutta matura.

**GUSTO:** rustico, secco, consigliato agli appassionati del Lambrusco di Sorbara mantenendo la tradizione di un tempo.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** perfetto con tutti i piatti tipici della cucina tradizionale emiliana, con cotechino e con zampone.

## LA MERENDA

*Lambrusco di Sorbara DOP, secco, Metodo Ancestrale, rosso frizzante prodotto nei nostri vigneti. E' il nostro primo lambrusco di Sorbara, creato nel lontano 1950 quando i nonni facevano la loro serale "Merenda", ed e' prodotto, ancora oggi, nel rispetto della tradizione di un tempo.*



Via Viazza Di Ramo, 113  
41123 Modena (Italia)

[info@messorivini1950.it](mailto:info@messorivini1950.it)

059/848196

**MESSORI**  
1950 / AZIENDA AGRICOLA