

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 di medio impasto, argilloso.

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 1 al 10 settembre.

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO: 150 quintali/ettaro

VINIFICAZIONE: le uve, una volta diraspate e pigiate, vengono raffreddate in serbatoi coibentati a bassa temperatura per 2-3 giorni. Il mosto decantato, poi, viene introdotto in autoclave alla temperatura di 15-18°C per una lenta fermentazione fino al parziale esaurimento degli zuccheri. Segue l'affinamento sui propri lieviti per almeno 30 giorni.

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

AFFINAMENTO: 20 giorni.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%

RESIDUO ZUCCHERINO: 25 grammi/litro

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

CONSERVAZIONE: in ambiente fresco con umidità costante e lontano dalla luce.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 8-10 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosa brillante.

PERLAGE: fine e persistente.

SPUMA: cremosa.

PROFUMO: intenso nelle note fruttate e floreali della violetta.

GUSTO: ampio ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: consigliato da tutto pasto, si accompagna egregiamente con tutti i piatti della cucina tipica emiliana, con tigelle, gnocco fritto e salumi.

NOVEMBRINO

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

E' uno dei nostri vini Top.

Dal colore rosa brillante con bouquet fruttato, è il nostro primo gioiello che debutta al termine di ogni vendemmia.



Via Viazza Di Ramo, 113
41123 Modena (Italia)

info@messorivini1950.it

059/848196

M E S S O R I
1950/ AZIENDA AGRICOLA