

## 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 10 al 20 settembre.

## VINIFICAZIONE

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

**VINIFICAZIONE:** criomacerazione alla temperatura di 6-8 °C per 3-4 giorni con successiva fermentazione a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati.

**PRESA DI SPUMA:** rifermentazione in autoclave, Metodo Charmat, per circa 40 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 subino intenso.

**PERLAGE:** fine e persistente.

**SPUMA:** cremosa.

**PROFUMO:** richiama i profumi di frutti di bosco.

**GUSTO:** armonioso, sapido ed asciutto.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** meraviglioso con antipasti di salumi, primi piatti di pasta ripiena tipica emiliana ed arrostiti.

## PERBACCO

*Vino Lambrusco di Sorbara DOP, secco, Metodo Charmat, rosso frizzante prodotto nei nostri vigneti. Oh Perbacco! È una meraviglia di gustoso assaggio con profumi di colorati frutti.*



Via Viazza Di Ramo, 113  
41123 Modena (Italia)  
info@messorivini1950.it  
059/848196

**MESSORI**  
/1950/ AZIENDA AGRICOLA