

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 e Semibellussi con ceppi di oltre 50 anni.

TERRENO: argilloso.

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 10 al 30 settembre.

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO: 140 quintali/ettaro

VINIFICAZIONE: criomacerazione, con frequenti rimontaggi per facilitare l'estrazione degli aromi dalle bucce.

PRESA DI SPUMA: lunga ed accurata rifermentazione in piccole autoclavi con temperatura controllata ed aggiunta di lieviti selezionati per esaltare le caratteristiche aromatiche ed il profumo di questo memorabile vino, 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: 8-10 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino vivo, intenso.

PERLAGE: fine e persistente.

SPUMA: fine di colore rosa.

PROFUMO: di mora selvatica.

GUSTO: armonioso, sapido ed asciutto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: versatile ed elegante sia come aperitivo con il culatello di Zibello, il salame di Felino, le scaglie di Parmigiano Reggiano che con i primi e secondi piatti. Ottimo anche con i bolliti. Eccellente con tutti i piatti tipici della cucina modenese.

TENUTA MORELLO

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

E' uno dei nostri vini Top.

Elegante nel suo stile deve il nome alla nostra tenuta Morello di Soliera (Modena) dove viene coltivato e rappresenta la massima espressione della nostra tradizione viticola come Sorbara.



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

MESSORI
/1950/ AZIENDA AGRICOLA