

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 ed 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.

METODO ANCESTRALE

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

059/848196

MESSORI
1950 / AZIENDA AGRICOLA