



PRODUZIONE

VITIGNI

Lambrusco di Sorbara

ZONA PRODUZIONE

Tra i fiumi Secchia e Panaro, nei Comuni di Bomporto e San Prospero in provincia di Modena

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Pianura

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno misto, 70% sabbia e 30% argilla

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Sistema a doppia cortina e potatura a cordone speronato

VENDEMMIA

Inizio settembre

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica della prima parte del mosto - il fiore - avviene a freddo in piccole vasche di acciaio inox. Segue la rifermentazione in bottiglia con zuccheri naturali e lieviti indigeni (Metodo Ancestrale)

GRADAZIONE E ZUCCHERI RESIDUI

11,5% vol, 0 g/l

ALLERGENI

Contiene solfiti



ANCESTRALE

LAMBRUSCO
DI SORBARA
DOP 2023



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il profumo di Ancestrale è un concentrato di amarena e lampone, con note di tè nero. La leggera effervescenza conferisce texture a un vino leggero e immediato. Ha colore rosso velato con nuance violacee. Il sedimento è il risultato della rifermentazione in bottiglia.

TERRENO

Il nostro Sorbara cresce in una striscia di terra racchiusa tra due fiumi. Prevalentemente sabbioso e molto fertile, il terreno permette a questo vino di avere grande freschezza e salinità che si combinano alla tipica esplosione di frutti rossi del Sorbara.

NOTE

Per garantire una conservazione ottimale, al posto del tradizionale tappo di sughero è impiegato il tappo a corona, lo stesso dell'invecchiamento del Metodo Classico. Si raccomanda di capovolgere la bottiglia per qualche secondo prima della stappatura, proprio per distribuire equamente i lieviti ed esaltare la peculiarità del metodo produttivo. Nonostante la propensione al consumo immediato, può regalare grandi soddisfazioni anche con un lungo invecchiamento in bottiglia.

