



ACQUISTATO IL

"Vigna del Cristo" Lambrusco di Sorbara DOC 2024

2024

Un vino storico



Svinando

Il Lambrusco di Sorbara Frizzante Secco DOC Vigna del Cristo di Cavicchioli è un emiliano di carattere. In questo caso un vigneto ha ispirato un'intera gamma di vini. Vigna del Cristo, il gioiello più antico della Tenuta Cavicchioli, si trova a pochi passi dal fiume Secchia. Ed è proprio da qui, da questo angolo di paradiso tra le colline modenese, che nasce questo Lambrusco di Sorbara DOC. Ci troviamo a San Prospero, un pregevole anfiteatro naturale, caratterizzato da un clima mite e da terreni alluvionali ricchi di minerali. Qui il fiume Secchia, che scorre placido a poca distanza dai vigneti e svolge un ruolo fondamentale nel microclima locale, mitigando le temperature estive e garantendo un drenaggio ottimale del terreno. Prodotto esclusivamente con uve Sorbara, raccolte a mano al giusto grado di maturazione, la vinificazione avviene in modo tradizionale, con fermentazione spontanea e breve macerazione sulle bucce. La rifermentazione in autoclave conferisce al vino la caratteristica spuma fine e persistente. Alla vista si presenta di un bel rosso rubino, impreziosito da una spuma rosa tenue e persistente. Al naso, un bouquet elegante e complesso, dove si intrecciano note fruttate di ciliegia, ribes e fragolina di bosco, con delicate sfumature floreali di peonia e melograno. Il tutto è arricchito da una piacevole mineralità, che conferisce al vino una grande freschezza e profondità. In bocca è avvolgente e persistente, con una piacevole acidità che bilancia la dolcezza del frutto. La bollicina è fine e cremosa ed esalta la freschezza del vino. Ideale per il momento dell'aperitivo, si sposa benone a primi piatti della tradizione emiliana, come tortellini in brodo e tagliatelle al ragù.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento

Spalliera

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso frizzante

Provenienza Emilia Romagna

Uve Lambrusco di Sorbara 100%

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Le uve raccolte manualmente, sono pigiate in modo nuove tecniche di vinificazione, con vengono utilizzate in autoclave a bassa temperatura per ottenere vini più profumati e fruttati per 2-3 giorni. Il mosto decantato viene posto in autoclave in linea con i gusti dei consumatori contemporanei a una temperatura di 15-18°C per una lenta presa di spuma, fino al totale esaurimento degli zuccheri. Successivamente inizia il processo di affinamento sui propri lieviti per almeno 120 giorni (Metodo spumante Charmat-Lungo), dopo i quali il vino viene messo in bottiglia.

Sensazioni

Colore rosso violaceo tenue tendente al ciclamino con spuma rosa cipria. Profumo: intense note floreali di violetta unite a sentori fruttati di lampone e fragola. Gusto: ampio e avvolgente, con una piacevole nota acidula, equilibrato nella sua secchezza e mai cedevole, presenta note caratteristiche di lampone, fragola e ciliegia tipiche del vitigno.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese