ACQUISTATO IL .....

"Primevo" Lambrusco di Sorbara Frizzante Secco DOC 2024



Armonia ed equilibrio

Lambrusco di Sorbara Frizzante Secco DOC Primovo di Villa di Corlo, un vino che rispecchia perfettamente la tradizione vitivinicola locale. Freschezza e sapidità. Tradizione e modernità. Le uve di Sorbara maturano su terreni di medio impasto tendenti al limoso con sedimenti alluvionali del Secchia. Un terreno ricco di minerali, capace di conferire al vino struttura e complessità. Il Sorbara è un vitigno autoctono modenese noto per la sua eleganza e la sua finezza. Le uve vengono raccolte a mano a piena maturazione e, una volta giunte in cantina, vengono sottoposte a una breve macerazione a freddo sulle bucce, per estrarre il colore e i profumi più delicati. Segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata che preserva la freschezza e la vivacità del vino. Un mese di affinamento in bottiglia conferisce al Lambrusco finito le sue caratteristiche di freschezza ed effervescenza. Colore rosato rubino, al naso seduce con il suo profumo caratteristico di violetta, anticipando un gusto secco, sapido e fresco, che conquista il palato con la armonia ed equilibrio. La sua effervescenza delicata regala una piacevole sensazione di vivacità, rendendolo un vino perfetto per ogni occasione. Il Lambrusco di Sorbara Frizzante Secco DOC Primovo esalta i sapori della tradizione modenese. Si abbina bene ad antipasti, salumi, tortellini in brodo, carni arrosto e bolliti, ma anche a piatti di pesce come la frittura.

Fondata nel 1998, l'azienda sorge a Baggiovara, provincia di Modena. Condotta con passione da Antonia Munari, Villa di Corlo è una bella realtà che produce non solo vino ma anche aceto balsamico tradizionale di Modena, grazie a un'acetaia situata nei solai della villa del Seicento situata al centro della tenuta. Si trova su un terreno di circa 100 ettari, un quarto dei quali sono vigneti. La tenuta è di proprietà della stessa famiglia da oltre un secolo. La missione primaria dell'azienda è stata delineata fin dall'inizio dell'attività nell'utilizzo esclusivo di uve coltivate in proprio abbinate alla tecnologia più moderna. Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon di diversi cloni, vengono coltivati ad una altitudine di 320 metri sul livello del mare. La Cantina, costruita nel rispetto delle caratteristiche rurali della zona, è stata dotata degli impianti tecnologicamente più avanzati per la lavorazione dei vini frizzanti, con l'utilizzo della macerazione a freddo, per avere un vino che estragga tutti i sapori e i profumi dell'uva da cui proviene. Salubre e piacevole da bere.

La Vigna

Terreno	terreni di medio impasto tendenti al limoso da sedimenti alluvionali
Esposizione Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	2500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco frizzante
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Lambrusco di Sorbara 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Antipasti, Menù di carne
Vinificazione	Macerazione a freddo sulle bucce per una notte. Affinamento in bottiglia per un mese
Sensazioni	Vino frizzante dal colore rosato rubino. Al profumo ricorda la violetta e in bocca è sapido, secco e fresco.

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821