

Radice

Lambrusco di Sorbara DOC 2014

Paltrinieri

Il Lambrusco di Sorbara Doc Radice dell'azienda Paltrinieri è un esempio raro di territorialità prodotto seguendo il Metodo Charmat o Martinotti, con rifermentazione in autoclave. Esprime al meglio quanto c'è di buono nella zona di Cristo, paese che gli dona i natali.

Alberto Paltrinieri è la terza generazione di questa famiglia di vignaioli che da sempre regala vini purissimi e unici. Decisamente rappresentativi del terroir d'origine. E "Radici" è proprio questo: espressione radicale di ciò che è il Lambrusco in Emilia Romagna. Cioè il territorio stesso.

CARATTERISTICHE

Tipo	Frizzante
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Lambrusco di Sorbara
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Emilia-Romagna
Localizzazione	Cristo di Sorbara
Vitigno	Lambrusco di Sorbara 100%
Gradazione	11.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino chiaro
Gusto	Gusto secco, pieno, fresco e di spiccata sapidità
Profumo	Note intense e fini di violetta e frutti di bosco
Abbinamenti	Secondi piatti di pesce di fiume, secondi piatti di frittura di pesce
Temperatura di servizio	12°-14° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Pigiatura e pressatura soffice utilizzo di solo mosto fiore
Maturazione	Rifermentazione naturale in bottiglia con lieviti indigeni