

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