



## Corte degli Attimi Lambrusco di Sorbara DOP



### Formato

Bottiglia da 75cl



### Tipo di Vino

Vino Rosso Frizzante



### Esame Visivo

Colore violaceo vivace, perlage finissimo.



### Esame Olfattivo

Note fruttate, fragola tipiche del Sorbara



### Esame Gustativo

Buona freschezza , netta acidità e chiusura pulita

## Riconoscimenti



Annata 2019: 87 punti



Commended Award



Commended Award



Vino quotidiano

<b>Nome Completo</b>	Corte degli Attimi
<b>Denominazione</b>	Lambrusco di Sorbara
<b>Annata</b>	Vendemmia 2019
<b>Vitigno</b>	100% Lambrusco di Sorbara
<b>Densità Impianto</b>	5500 Pianta/ettaro
<b>Forma di Allevamento</b>	Cordone Speronato
<b>Produzione Annuale</b>	33.000 Bottiglie
<b>Gradazione Alcolica</b>	11% Vol
<b>Acidità Totale</b>	7,8 g/l
<b>Residuo Zuccherino</b>	6 g/l
<b>Solforosa Totale</b>	32 mg/l
<b>Temperatura di Servizio</b>	Ottimale a 8 °C



## Caratteristiche Terreno e Vigneto

I terreni di questo vigneto sono compatti e molto fertili.

L'impasto è medio con presenza di Argilla e sabbia, tipiche della zona del Sorbara.



## Descrizione

Il Corte degli attimi è la nostra etichetta storica della zona del Sorbara.

Sono vigne della metà degli anni '90 quando si iniziava a sperimentare la vinificazione in purezza del Lambrusco di Sorbara



## Metodo di Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano in bix da 3 quintali al fine di lasciare integro il grappolo.

L'uva viene pigia/dirasata e trasferita in fermentini per circa 6 ore prima di essere svinata.

Questa breve permanenza sulle bucce ne conferisce un colore violaceo brillante.



## Abbinamenti Gastronomici

Adatto come aperitivo su salumi e antipasti in genere, ottimo anche su fritti.