



L'Olmaccio Lambrusco di Sorbara DOP Biologico



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Vino Rosato Frizzante



Esame Visivo

Colore rosato acceso, perlage finissimo



Esame Olfattivo

Note fruttate, lampone , fragola tipiche del Sorbara



Esame Gustativo

Buona freschezza , le note fruttate ritornano nel retrogusto

Nome Completo	L'Olmaccio
Denominazione	Lambrusco di Sorbara DOC
Annata	Vendemmia 2018
Vitigno	100% Lambrusco di Sorbara
Densità Impianto	2000 Pianta/ettaro
Forma di Allevamento	Doppio Cordone
Produzione Annuale	9.000 Bottiglie
Gradazione Alcolica	11,5% Vol
Acidità Totale	6,65 h/l
Residuo Zuccherino	4 g/l
Solforosa Totale	26 mg/l
Temperatura di Servizio	Ottimale a 8 °C



Descrizione

L'OLMACCIO nasce dalla volontà di valorizzare il singolo vigneto comunemente chiamato Cru.

E' un vigneto del 1974, nato come allevamento Bellussi poi riportato a doppio cordone negli anni '90.



Metodo di Vinificazione

Le uve dell'olmaccio vengono raccolte con vendemmia manuale in binx da 3 quintali per lasciare integro il grappolo.

L'uva viene diraspata e trasferita a chicco intero in pressa per la classica spremitura in bianco.

Il mosto poi viene subito raffreddato e trasferito in fermentini a temperatura controllata per la tradizionale fermentazione alcolica.

Non vengono utilizzati lieviti selezionati, ma indigeni



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I terreni di questo vigneto sono compatti e molto fertili, caratterizzati da una buona presenza di argilla e sabbia derivata dalla vicinanza del fiume secchia.

Questo singolo vigneto è 1,2 ettari in agricoltura Biologica



Abbinamenti Gastronomici

L'Olmaccio è un Lambrusco di Sorbara che si sposa perfettamente con le paste ripiene, oppure con un piatto di affettati e salumi, ma più in generale con tutti i piatti della cucina tipica emiliana