

Il Puro Lambrusco di Modena DOP secco



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Vino Rosso Frizzante



Esame Visivo

Colore rubino carico



Esame Olfattivo

Ampio, pulito ricorda marasche, frutti di bosco e prugna matura con piacevoli note di spezie scure.



Esame Gustativo

Equilibrata tannicità, con piacevole freschezza

| | |
|--------------------------------|---|
| Nome Completo | Il Puro |
| Denominazione | Lambrusco di Modena DOC |
| Annata | Vendemmia 2018 |
| Vitigno | 55% Lambrusco Grasparossa, 25% Lambrusco di Sorbara, 20% Lambrusco Salamino |
| Densità Impianto | 10000 Piante/ettaro |
| Forma di Allevamento | Doppio Cordone/Spalliera |
| Produzione Annuale | 10.000 Bottiglie |
| Gradazione Alcolica | 11% Vol |
| Acidità Totale | 6,8 h/l |
| Residuo Zuccherino | 9 g/l |
| Solforosa Totale | 31 mg/l |
| Temperatura di Servizio | Ottimale a 10 °C |



Descrizione

Il Puro nasce dall'obiettivo aziendale di produrre vini sempre più naturali, sia in campagna che in cantina.

Il nostro è un percorso che in questi anni ci ha portato a fare scelte importanti, convertendo tutta la produzione al biologico e ridurre notevolmente l'uso della solforosa nei vini.

Il puro è l'evoluzione di queste nostre scelte.



Metodo di Vinificazione

Le uve di Lambrusco vengono raccolte riososamente a mano e deposte in binx da 30 quintali.

Successivamente viene diraspata e inserita in appositi fermentini mantenuti a zero gradi, senza rimontaggi per 3 giorni.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I vigneti di Lambrusco sono situati nella zona di Garofalo, a Ganaceto.

Sono terreni di tipo sciolto in pianura con presenza di sabbia e argilla, mentre in collina è caratterizzato da terreni limosi misti argilla.



Abbinamenti Gastronomici

Il Puro è un vino che si sposa perfettamente con secondi piatti.

Ideale se degustato in abbinamento con carni rosse, brasati e formaggi.