



Vignadelpadre Lambrusco di Sorbara DOP Bio rifermentato in bottiglia



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Vino rosato Frizzante



Esame Visivo

Colore rosato scarico , perlage finissimo



Esame Olfattivo

Note fruttate, lampone , fragola



Esame Gustativo

Buona freschezza , con piacevole nota amara nel finale

Riconoscimenti

Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

90 Punti

Nome Completo	Vigna del Padre
Denominazione	Lambrusco di Sorbara DOC
Annata	Vendemmia 2019
Vitigno	100% Lambrusco di Sorbara
Densità Impianto	2000 Pianta/ettaro
Forma di Allevamento	Doppio Cordone
Produzione Annuale	4.000 Bottiglie
Gradazione Alcolica	11% Vol
Acidità Totale	6,65 g/l
Residuo Zuccherino	0 g/l
Solforosa Totale	26 mg/l
Temperatura di Servizio	Ottimale a 8 °C



Descrizione

Vigna del Padre è un Lambrusco che nasce dal vigneto dell'Olmaccio a Ganaceto.

Questo vigneto, grazie alla propria anzianità e al tipo di allevamento gestito per una produzione controllata, produce un'uva di grande qualità.



Metodo di Vinificazione

L'Uva di Lambrusco viene raccolta a mano e posta in cassette da 30 chili per poi essere inserito in pressa a grappolo intero.

Viene quindi pressato a grappolo intero e subito raffreddato per poi trasferirlo in contenitori termo-condizionati per la tradizionale fermentazione alcolica senza l'utilizzo di lieviti.



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

Vigna del Padre è un Lambrusco adatto come aperitivo e su carni bianche, su piatti di pasta con condimenti saporiti.