

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Cantina di Soliera

NOME DEL VINO

Cantina di Soliera Lambrusco di Sorbara Il Trovador

DENOMINAZIONE

Lambrusco di Sorbara Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Emilia-Romagna

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Modena

VINIFICAZIONE

Metodo della rifermentazione in bottiglia. Dopo aver trasformato il mosto in vino secco con la prima fermentazione, segue una seconda fermentazione in bottiglia che dura circa 6 mesi. Il vino non viene sboccato pertanto presenta residui.

AFFINAMENTO

Circa 6 mesi di seconda fermentazione in bottiglia

VITIGNO/I

100% Lambrusco di Sorbara

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

ALTITUDINE

50

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sabbia

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

10000

ENOLOGO/CONSULENTE

Marco Facchini

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 7°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

.6000

QUANTITÁ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D9791