

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Cantina di Soliera

NOME DEL VINO

Cantina di Soliera Testacalda

DENOMINAZIONE

Lambrusco di Sorbara Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Emilia-Romagna

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Modena - Soliera

VINIFICAZIONE

Prima fermentazione in autoclave e successiva seconda fermentazione in bottiglia per 23 mesi. Il vino non viene dosato.

AFFINAMENTO

La bottiglia viene commercializzata un mese dopo la sboccatura.

VITIGNO/I

100% Lambrusco di Sorbara

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

ALTITUDINE

30 m. s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Principalmente sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

ETTARI VITATI

1 ha.

RESA PER ETTARO

9.000/10.000 Kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Marco Facchini

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E7435