



## **Vigna del Cristo** **Lambrusco di Sorbara DOC**

**Vitigno:** Lambrusco di Sorbara in purezza.

**Vigneto:** 5 ettari nel comprensorio di Sorbara, in località Cristo, a 200 metri dagli argini del fiume Secchia e a 20 chilometri a nord di Modena; su un terreno sabbioso e fertile; i filari di Lambrusco di Sorbara sono intervallati a filari di Lambrusco di Salamino di Santa Croce, allevati con GDC a doppia cortina con potatura a cordone speronato.

**Vinificazione:** solo le uve Lambrusco di Sorbara, raccolte manualmente tra fine settembre ed inizi ottobre, vengono criomacerate in piccole vasche a bassa temperatura per 2-3 giorni; dopo la fermentazione alcolica di circa 10-15 giorni su mosto decantato, con lieviti selezionati e temperatura di 15-18°C, segue la rifermentazione, di tipo Charmat lungo, di 4-5 settimane a temperatura controllata di 13-15°C.

**Descrizione:** spuma rosa cipria; rubino molto chiaro quasi rosa tendente al ciclamino; profumi netti tra rose, fragole non perfettamente mature, arancia rossa e violette; sapore mai cedevole, equilibrato nella sua secchezza sapida e fresca che fa da un giusto contrappunto all'aromaticità dell'uva.

**Gradazione:** 11% vol.

**Abbinamenti gastronomici:** salumi, primi piatti con sughi elaborati e condimenti ricchi, carni rosse, pesce, pizza. Da provare con frittura a base di pesce e verdure.

**Temperatura di servizio:** fresco 3-6°C.

