

Cavicchioli U. & Figli

VIGNA DEL CRISTO

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SECCO 2020



Lambrusco di Sorbara 100% nato nel 1987 in occasione dei sessant'anni della Cavicchioli. Ottenuto da uve cresciute nell'omonimo vigneto di 5 ettari in località Cristo, nel comprensorio di Sorbara. Si presenta con un color rosato chiaro brillante e con spuma con riflessi viola. Il profumo denota intense note fruttate e floreali, mentre il gusto è ampio e avvolgente con una piacevole nota acidula. Vigna del Cristo è un vino testimone della qualità del vitigno Sorbara, moderno ed unico, ma allo stesso tempo fedele alla tradizione.

LE UVE

Lambrusco di Sorbara.

ZONA DI PRODUZIONE

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.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Pianura.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno misto, sabbioso e fertile.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

i filari di Lambrusco di Sorbara sono intervallati a filari di Lambrusco di Salamino di Santa Croce, allevati con doppia cortina con potatura a cordone speronato
Sistema a doppia cortina e potatura a cordone speronato.

VENDEMMIA

Primi di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve Lambrusco di Sorbara, raccolte manualmente, una volta diraspate, vengono raffreddate in piccole vasche a bassa temperatura per 2-3 giorni; il mosto decantato viene posto in autoclave alla temperatura di 15-18°C per una lenta fermentazione, fino al totale esaurimento degli zuccheri. Segue l'affinamento sui propri lieviti per almeno centoventi giorni (Metodo Martinotti-Lungo) e successiva messa in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Spuma rosa cipria; rosa tendente al ciclamino; profumi netti di lampone, fragole e violette; sapore mai cedevole, sapido, equilibrato nella sua secchezza, ed un lungo retrogusto di aroma d'uva Sorbara.

GRADAZIONE E RESIDUO ZUCCHERINO

11,00 %, 8 g/l.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

24 mesi in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con specialità emiliane: Parmigiano Reggiano, Culatello, Prosciutto, Mortadella e tutti i salumi della tradizione. Nella zona tipica accompagna tutto il pasto dalle tagliatelle alla zuppa inglese.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum