



FOLLOW US:



Ciso

Lambrusco di Sorbara DOC



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Lambrusco di Sorbara DOC



Zona

Sorbara (MO)



Vitigni

Lambrusco di Sorbara 100%



All'occhio

Colore rosso rubino tenue, un perlage delicato ma deciso



Al naso

Sentori di ribes e viola



In bocca

Gradevolmente acido ed equilibrato nei tannini, sapido ed elegante

Nome Completo:	Ciso
Denominazione:	Lambrusco di Sorbara DOC
Vitigno:	Lambrusco di Sorbara 100%
Forma di Allevamento:	Spalliera Sylvoz con diserbo meccanico
Superficie Vitata:	3 Ettari compressivi
Produzione Annua:	3000 Bottiglie
Gradazione Alcolica:	11% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 8-12 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il Lambrusco di Sorbara DOC Ciso, erede della tradizione familiare Barbanti, offre un colore rosso rubino tenue e un perlage persistente. Al naso, si avvertono note di ribes e viola. In bocca, la sua piacevole acidità si sposa armoniosamente con tannini ben bilanciati, regalando un gusto sapido ed elegante.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I vigneti di Ciso si estendono su 6 ettari a Sorbara di Bomporto, in provincia di Modena, su un terreno pianeggiante a 30 metri sul livello del mare. Il suolo argilloso, limoso e alluvionale, tipico delle pianure emiliane, arricchito di minerali, crea le condizioni ideali per il Lambrusco di Sorbara. Il clima regionale contribuisce a conferire freschezza, acidità e profumi fruttati distintivi, caratteristiche legate intimamente alla sua terra d'origine.



Metodo di Vinificazione

Ciso, Lambrusco di Sorbara, adotta il metodo ancestrale, riflettendo l'antica arte vinicola della famiglia. Le uve, raccolte manualmente a settembre, sono vinificate senza additivi chimici per preservarne la naturalità. La presa di spuma avviene in bottiglia grazie alla lisi dei lieviti selezionati, creando un sedimento che testimonia l'autenticità del processo. Il tappo a corona preserva l'integrità e la vivacità del vino, mantenendo vive le tradizioni e la purezza della produzione.



Abbinamenti Gastronomici

Ciso è un omaggio alle radici della viticoltura modenese, perfetto con i sapori genuini del territorio: si esalta con bolliti misti, gnocco fritto, tortellini in brodo e salumi, esaltando la convivialità e la ricchezza della cucina emiliana, ideale per i pranzi natalizi.