



FOLLOW US:



Divino Lambrusco di Sorbara



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 fine e persistente



Al naso

Sentori di ribes e viola



In bocca

Gradevolmente acido ed equilibrato nei tannini, sapido ed elegante

Nome Completo:	Divino
Denominazione:	Lambrusco di Sorbara DOC
Vitigno:	Lambrusco di Sorbara 100%
Forma di Allevamento:	Spalliera Sylvoz con diserbo meccanico
Superficie Vitata:	3 Ettari compressivi
Produzione Annuia:	6000 Bottiglie
Gradazione Alcolica:	11% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 6-10 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il Lambrusco di Sorbara "Divino" rappresenta un'autentica espressione del territorio di Sorbara, in provincia di Modena. Caratterizzato da un colore rosso rubino tenue e un perlage fine e persistente, questo vino rosso frizzante si distingue per la sua complessità sensoriale.

Al naso, si possono percepire sentori di ribes e viola, mentre in bocca sorprende per la sua acidità gradevole e l'equilibrio tannico, che conferiscono un sapore sapido ed elegante.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I vigneti da cui nasce il Lambrusco "Divino" si estendono tra le idilliache Colline di Sorbara, tra Modena e Carpi. Occupando una superficie di circa 6 ettari, questi vigneti beneficiano delle caratteristiche tipiche del terreno delle pianure emiliane, composto da una combinazione di argilla, limo e sedimenti alluvionali.

Questo terreno, sciolto e ricco di minerali, conferisce al Lambrusco di Sorbara le sue caratteristiche distinte e un profilo aromatico unico. Il clima favorevole, il suolo ricco e le tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente si uniscono per dare vita al "Divino", un vino che non è solo un prodotto, ma una testimonianza viva della sua terra.



Metodo di Vinificazione

La qualità del Lambrusco "Divino" ha origine dalla raccolta manuale delle uve nella seconda o terza decade di settembre, preservando così la loro integrità. In cantina, le uve vengono vinificate attraverso una macerazione a temperatura controllata in botti d'acciaio, seguita da una presa di spuma realizzata secondo il metodo Charmat.

Questo processo mirato mantiene l'intensità dei sapori fruttati e la freschezza che contraddistingue questo rinomato Lambrusco di Sorbara.



Abbinamenti Gastronomici

"Divino" si sposa splendidamente con i piatti robusti della tradizione modenese, quali i bolliti con le salse, i formaggi, i salumi e le classiche delizie locali come il gnocco fritto e la crescentina.