



FOLLOW US:



Il Morro

Lambrusco Salamino



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Lambrusco Salamino DOP Modena



Zona

Sorbara (MO)



Vitigni

Lambrusco Salamino 100%



All'occhio

Colore rosso vivo intenso, con spuma vivace ed evanescente



Al naso

Profumo intensamente fruttato con sentori di mora e frutti di bosco



In bocca

Sapore asciutto, armonico e corposo



Nome Completo:	Il Morro
Denominazione:	Lambrusco Salamino DOP Modena
Vitigno:	Lambrusco Salamino 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 10-14 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

“Il Morro”, un Lambrusco Salamino di rara intensità, cresce nelle pianure emiliane. Il suo rosso vibrante e la spuma effervescente anticipano aromi fruttati di amarena e frutti di bosco, per un’esperienza coinvolgente.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I vigneti di “Il Morro” si trovano a Sorbara di Bomporto, in provincia di Modena, nota per la sua fertile pianura. Qui, su un’area di circa 6 ettari, le viti crescono a 30 metri sul livello del mare, radicandosi in un terreno argilloso, limoso, alluvionale e di medio impasto, arricchito da sostanze minerali che conferiscono al vino la sua particolare complessità.

Questo contesto, insieme alla passione e all’esperienza dei viticoltori, consente la produzione di un Lambrusco Salamino che è un’autentica espressione del territorio e della tradizione vinicola emiliana.



Metodo di Vinificazione

La produzione del vino “Il Morro” inizia con la vendemmia manuale a settembre. Segue una macerazione a freddo prolungata, fermentazione controllata e affinamento in botti di acciaio. La presa di spuma avviene in autoclave con lieviti selezionati. Infine, il vino matura a contatto con i lieviti per 60-90 giorni, arricchendo complessità e profondità.



Abbinamenti Gastronomici

La vivacità e la profondità di sapore de “Il Morro” esaltano le tradizioni culinarie, rendendolo un vino di elezione per gli appassionati della gastronomia.