



FOLLOW US:



Sigillo

Vino Spumante Brut



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Lambrusco di Sorbara DOC



Zona

Sorbara (MO)



Vitigni

Lambrusco di Sorbara 100%



All'occhio

Colore rosso rubino scarico



Al naso

Sentori di fragola e mora matura accompagnata da una fragranza elegante di viola



In bocca

Secco, fresco e lievemente tannico, di buon corpo ed equilibrata morbidezza



Nome Completo:	Sigillo
Denominazione:	Lambrusco di Sorbara DOC
Vitigno:	Lambrusco di Sorbara 100%
Forma di Allevamento:	Spalliera Sylvoz con diserbo meccanico
Superficie Vitata:	2 Ettari compressivi
Produzione Annuia:	2000 Bottiglie
Gradazione Alcolica:	12% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 4-8 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il Sigillo, un Vino Spumante Brut di alta qualità, si caratterizza per il suo colore rosso rubino delicato e un perlage fine e persistente. Al naso, si distingue per un bouquet che unisce fragranze di fragola, mora matura e un elegante tocco floreale di viola. Al palato, sorprende per la freschezza, il leggero tannino e una morbidezza equilibrata.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I vigneti del Sigillo si estendono a Sorbara di Bomporto, in provincia di Modena, su circa 6 ettari di una regione pianeggiante a 30 metri sul livello del mare. Il terreno, tipico delle pianure emiliane, è una miscela di componenti argillose, limose e alluvionali, creando un terroir ricco di sostanze minerali ideale per le viti robuste.

Questa ricchezza del suolo, combinata con il clima mite e la posizione strategica tra Modena e Carpi, conferisce al Lambrusco di Sorbara DOC qualità uniche e un profilo aromatico distintivo, radicato nella generosità di questa terra fertile.



Metodo di Vinificazione

Il Sigillo, Vino Spumante Brut, nasce dal Metodo Classico, con selezione manuale delle uve di Lambrusco. Pressatura pneumatica, affinamento in vasche d'acciaio per 24 mesi, e rifermentazione in bottiglie champagnotte con presa di spuma a 14-16°C per sei atmosfere. Risultato: effervescenza caratteristica e perlage raffinato.



Abbinamenti Gastronomici

Questo Lambrusco di Sorbara DOC, con la sua vivacità e profondità, è un compagno ideale per antipasti raffinati come crudité di pesce, tartare e carpaccio. La sua effervescenza esalta i sapori delicati e la freschezza di questi piatti.