



FOLLOW US:



Unico Lambrusco di Sorbara



Formato

Bottiglia da 75cl Magnum da 150cl



Tipo di Vino

Lambrusco di Sorbara DOC



Zona

Sorbara (MO)



Vitigni

Uve Lambrusco di Sorbara



All'occhio

Con un colore rosso rubino tenue



Al naso

Fruttato con alcune sfumature di viola



In bocca

Gradevolmente acido, con note sapide e tannino elegante



Nome Completo:	Unico
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:	24000 Bottiglie
Gradazione Alcolica:	11% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 8-10 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

“Unico”, il Lambrusco di Sorbara DOC, Vino Spumante Brut, è il fiore all’occhiello di Cantina Divinja.

Dal colore rosso rubino tenue e con un perlage sottile e persistente, sprigiona un bouquet fruttato con delicate note di viola, ribes e lampone. Al palato, si distingue per una perfetta armonia di acidità e sapidità, culminando in un sapore elegante e armonioso.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

“Unico” è il frutto di una vinificazione attenta e tradizionale. Derivato dalle uve Lambrusco di Sorbara, raccolte manualmente tra la seconda e la terza decade di settembre, il processo prevede una macerazione a freddo prolungata per 12/24 ore.



Metodo di Vinificazione

“Unico” è frutto di una vinificazione tradizionale, ottenuto da uve Lambrusco di Sorbara raccolte manualmente tra la seconda e terza decade di settembre. Dopo una macerazione a freddo prolungata (12/24 ore) per esaltarne le caratteristiche, segue una fermentazione in vasche di acciaio a 0°C e la presa di spuma in autoclave a 15°C. La maturazione sui lieviti dura dai 60 ai 120 giorni, conferendo a “Unico” la sua effervescenza e il carattere distintivo.



Abbinamenti Gastronomici

Prodotto nei nostri vigneti di Sorbara di Bomporto, “Unico” incarna l’anima dell’Emilia. Per un’esperienza completa, abbinatelo ai tradizionali bolliti con salse, gnocco fritto e crescentina con salumi, nonché ai primi piatti tipici del territorio emiliano: un vero viaggio sensoriale, un brindisi al cuore di Modena.