



NASCE L'ASSOCIAZIONE SIMPOSIO DEI LAMBRUSCHI
una firma a otto mani che assicura qualità e cultura del territorio

Pederzana, Villa di Corlo, Fiorini, Ca' Berti, Paltrinieri, Fattoria Moretto, Podere il Saliceto, Francesco Vezzelli, l'Agricola del Farneto: otto vignaioli uniti da una passione comune quella della produzione di Lambrusco di qualità. Produttori ma prima di tutto amici che hanno sentito la necessità di confrontarsi, esprimersi, dialogare, ritrovarsi sull'argomento Lambrusco a tutto tondo, dalle migliori in vigna, alle innovazioni in cantina fino alla valorizzazione del territorio. Lo spirito che li accomuna è quello di un moderno concetto di Simposio in grado di potere cogliere tutte le sfumature che portano alla qualità totale.

Una filosofia che parte dall'apprezzamento e dalla valorizzazione del territorio affinché il vino Lambrusco sia sempre più identificato e riconosciuto come riferimento di tipicità del modenese. Otto realtà di medie dimensioni che coprono l'intero territorio vocato, dalle dolci colline di Castelvetro con il suo Grasperossa, passando per Sorbara e il suo omonimo lambrusco arrivando a Santa Croce per la produzione del Salamino.

Imprenditorialità e serietà produttiva ma anche voglia di innovazione. E' così che tra gli obiettivi del SIMPOSIO compare quello importante di sviluppare studi varietali e ricerche vitivinicole ed enologiche con il preciso intento di favorire un sempre maggiore livello qualitativo dei Lambruschi.

Sono questi i presupposti su cui si fonda l'attività dell'associazione con il preciso scopo di portare all'attenzione del consumatore un vino di qualità dalle caratteristiche uniche.

In un bicchiere di Lambrusco troviamo un compendio di terre, clima, carattere, freschezza, generosità, schiettezza a rispecchiare le genti che lo lavorano.



UN PÒ DI STORIA

La storia del Lambrusco arriva da lontano e una fra le ipotesi più accreditate è che le uve derivino da specie spontanee che crescevano nella Valle Padana fin dalla Preistoria.

La "VITIS LABRUSCA" era conosciuta oltre che dai Latini anche dagli Etruschi e dai Galli Ligures. Testimonianze dirette arrivano dal poeta Virgilio il quale cita dell'esistenza della Vitis Labrusca nella sua "Quinta Bucolica". Anche Catone, così come Varrone nel "De Rustica" e Plinio il Vecchio documentano le caratteristiche della "Vitis vinifera le cui foglie, come quelle della Vitis Labrusca diventano di colore sanguigno prima di cadere". Pur essendo conosciuta, la Vitis Labrusca non veniva però vinificata in modo certo.

E' solo nel 1300 che il bolognese Pier De Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura, per la prima volta suggerisce di prendere in considerazione l'allevamento della Vite Labrusca per poi ottenerne vino. Nel 1560 Andrea Bacci, medico del Papa Sisto VI rilevava che "sui Colli sottostanti l'Appennino di Modena si coltivano Lambrusche, uve rosse, che danno vini piccanti, odorosi, spumeggianti per auree bollicine, qualora si versino nei bicchieri". Ancora, negli archivi storici della casa ducale d'Este ritroviamo una preziosa distinta del 29 ottobre 1693 che annovera tra le uve consegnate alla cantina una importante partita di "Labrusca".

Nel diciottesimo secolo si ha poi una innovazione fondamentale per la conservazione delle caratteristiche peculiari di questo vino ossia l'introduzione della bottiglia in vetro e del relativo tappo in sughero. Probabilmente affonda qui le sue radici anche il famoso spago che tratteneva il sughero che ancor oggi, qualche fedele agli insegnamenti tramandati, è solito pazientemente mettere al collo delle bottiglie appena tappate in proprio, in rigorosa luna calante di marzo.

Durante tutto l'Ottocento e fino ai primi del '900 il Lambrusco era considerato un prodotto molto pregiato infatti mentre la maggior parte del vino veniva venduto sfuso il Lambrusco era commercializzato e servito in bottiglia ad un prezzo elevato.

E' del 1867 ad opera di Francesco Agazzotti, prezioso descrittore anche dell'Aceto Balsamico, una prima suddivisione marcata ed esauriente delle tre tipologie prevalenti dei vitigni coltivati: il Lambrusco della viola o di Sorbara, il Lambrusco Salamino, il Lambrusco dai Graspì Rossi dai quali si ricaveranno, mischiati con altre e diverse varietà, tutti i tipi di Lambrusco delle province.

I LAMBRUSCHI DELLA PROVINCIA DI MODENA

Sono tre fratelli ma tutti diversi tra loro: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino di Santa Croce. L'elemento comune è che fanno parte di un'unica famiglia ma ciascuno ha una fisionomia distinta che proviene da peculiarità naturali, dai vitigni impiegati, dalle zone di origine differenti per microclima e composizione dei terreni.



**SIMPOSIO *dei*
LAMBRUSCHI®**

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

Il Grasperossa prende il nome dal colore rosso acceso tipico del raspo e dei pedicelli del vitigno. È la produzione più piccola e di collina nel panorama variegato della famiglia dei Lambruschi modenesi.

Il grappolo è spargolo, di forma conica con acini piccoli e scuri. La buccia è spessa e dura. L'acino è ricco di vinaccioli e poco succoso. Il Grasperossa matura tardi godendo appieno dei preziosi raggi di sole dell'ultima decade di settembre per esser raccolto ad ottobre come da consolidata tradizione centenaria. Si coltiva con indiscutibile successo nelle assolate colline Castelvetrose e nelle zone limitrofe.

Il vino che si ottiene risulta di colore rosso rubino intenso con decisi riflessi violacei e spuma cremosa della stessa tonalità. Al naso esprime fragranza e vinosità, con nitide note di marasca e frutti rossi a caratterizzare la struttura organolettica della cultivar. Grande armonia ed equilibrata acidità caratterizzano l'impatto al palato; piacevolmente frizzante, stempera nel finire asciutto e appena tannico l'iniziale impressione amabile.

LAMBRUSCO DI SORBARA

Comprende il territorio di 12 Comuni della provincia di Modena tra cui la frazione Sorbara.

Il Lambrusco di Sorbara si ottiene quindi dal vitigno omonimo (minimo 60%) e dal Lambrusco Salamino (massimo 40%). Il vitigno trova la sua massima espressione nella zona compresa tra i fiumi Secchia e Panaro dove i terreni sono sciolti, sabbiosi e naturalmente fertili. E' il più antico e blasonato della famiglia dei lambruschi ed è conosciuto anche come Lambrusco della Viola per il suo particolare sentore floreale.

Il grappolo è spargolo, a forma conica con acini sferoidali, ed inoltre presenta, più o meno evidente a seconda delle annate, il fenomeno della acinellatura dovuto ad una malformazione floreale. Questo se da una parte può provocare una sensibile riduzione in termini di quantità, dall'altra risulta marcare in modo ancora più deciso le caratteristiche proprie di questo vino: la tonalità tenue del colore e la spiccata acidità. Il vino si presenta di un bel colore rosso rubino chiaro con spuma leggermente rosea. Al naso è fresco con una spiccata nota di viola e frutti rossi mentre al gusto è delicato, sapido e morbido.

LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE

La coltivazione del vitigno si estende nei territori di 13 comuni dalla parte settentrionale della provincia di Modena. Il suo nome è legato ad una frazione del comune di Carpi, Santa Croce, dove troviamo terreni fertili ed equilibrati. Il grappolo è piuttosto piccolo, lungo una decina di centimetri, di forma cilindrica e compatta che lo fa assomigliare ad un piccolo salame. Gli acini hanno una buccia spessa e una polpa molto succosa e maturano attorno alla prima decade di ottobre.

Il vino è di colore rosso rubino carico con spuma dagli orli violacei. Il profumo è fresco, fruttato, fine, persistente oltre che vinoso intenso, ha una buona acidità ed il corpo è di media struttura.



IL LAMBRUSCO: UN VINO VERSATILE

Per le sue caratteristiche di buona acidità, effervescenza e freschezza il Lambrusco diventa trasversale negli abbinamenti adattandosi a molte preparazioni culinarie. Per il suo carattere schietto ed esuberante, la sua vivacità, la sua leggerezza è il vino ideale in molte occasioni: possiede tutti i lati positivi del buon vino senza appesantirsi di quelli negativi. Fresco, profumato, giustamente tannico, estremamente digeribile perchè moderatamente alcolico, risulta intrigante con abbinamenti gastronomici della cucina internazionale. Raccoglie bene il provocante accostamento con una buona pizza del tipo “quattro stagioni”, rucola e grana o con pancetta e nella sua versione rosè spumantizzata si apprezza come aperitivo e si adatta ad accompagnare piatti delicati, antipasti e primi piatti a base di pesce e verdure.

Naturalmente il Lambrusco si sposa perfettamente con le preparazioni tipiche della cucina modenese famosa in tutto il mondo per i suoi piatti ricchi ma nello stesso tempo genuini. Dai tradizionali tortellini in brodo ristretto di cappone, ai tortelloni, alle paste asciutte farcite, ai maccheroni “al pettine” (una particolare pasta all’uovo tirata a mano e rigata artigianalmente con uno strumento chiamato pettine) per quanto riguarda i primi piatti, per arrivare a seconde portate dove protagonisti sono il bollito misto, lo zampone con i fagioli, il cotechino con le lenticchie. Per finire la cucina tipica modenese offre un dolce rustico e casalingo come il “Bensone” e i più raffinati Amarelli di Modena, a pasta morbida ricavati da uno speciale impasto a base di mandorle dolci e amare.





**SIMPOSIO *dei*
LAMBRUSCHI®**

PODERE IL SALICETO

Via Barchetta 8 Campogalliano (MO)

Tel 349/1459612

podereilsaliceto@katamail.com

www.podereilsaliceto.com

L'azienda agricola Podere il Saliceto nasce dalla passione per la viticoltura e l'enologia di due giovani, Gian Paolo e Marcello. I vini sono lo specchio della cura e dell'attenzione posta al vigneto. Vengono realizzate potature efficaci prima con il diradamento dei germogli e poi con il seguente diradamento dei grappoli in modo da ottenere uve sane e qualitativamente elevate.

IN CANTINA: Gian Paolo Isabella - Marcello Righi

ZONA DI PRODUZIONE: Campogalliano

TIPO DI TERRENO: Franco - argilloso - limoso - mentre per la zona Albone terreno franco

VITIGNI COLTIVATI: Lambrusco Salamino di S.Croce - Lambrusco di Sorbara - Ancellotta - Malbo gentile - Trebbiano modenese - Sangiovese - Merlot - Sauvignon

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: In parte guyot e in parte cordone speronato

DENSITÀ: 4000 ceppi per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di ottobre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Raccolta esclusivamente a mano in cassette

RESA PER ETTARO: 70 quintali

VINIFICAZIONE: Diraspigiatura a seguire 4 - 5 gg di delastage a freddo pre fermentazione - svinatura - innesto lieviti selezionati - fermentazione alcolica in autoclave a temperatura controllata

I PRODOTTI

L'ALBONE: Lambrusco di Modena da uva 70% Salamino di S. Croce e 30% Sorbara

ARGINE: 70% Malbo gentile - 15% Merlot - 15% Sangiovese

BOTTIGLIE PRODOTTE: NR. 15.000



FATTORIA MORETTO

Azienda vitivinicola Fattoria Moretto di Fausto Altariva

Via Tiberia 13

41014 Castelvetro

Tel e fax 059/790183

az.moretto@tiscali.it

L'azienda Moretto è condotta da Fausto Altariva che porta avanti la tradizione vitivinicola di famiglia incentrando gli sforzi principalmente sulla varietà Grasperossa, che sulle colline intorno a Castelvetro trova la sua collocazione ideale.

Poco più di 6 ettari vitati dai quali ottiene 40.000 bottiglie annue.

Da 10 anni circa conduce i vigneti seguendo la filosofia dell'agricoltura biologica - rese basse per ettaro e grande rispetto per l'ambiente, ottenendo vini di qualità e salubrità.

IN CANTINA: Fausto Altariva

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Castelvetro

TIPO DI TERRENO: Argilloso con qualche frazione calcarea

VITIGNI COLTIVATI: Lambrusco Grasperossa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITÀ: 5000 ceppi per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine settembre, prima decade di ottobre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Raccolta manuale

VINIFICAZIONE: Lunghe macerazioni sulle bucce e lenta fermentazione a temperatura controllata

I PRODOTTI

LAMBRUSCO GRASPAROSSA di Castelvetro: uva 100% Grasperossa

LAMBRUSCO DI CASTELVETRO MONOVITIGNO: "cru" di Grasperossa proveniente da un unico vigneto autoctono di 40 anni

VIGNA CANOVA: "cru" di Lambrusco Grasperossa di Castelvetro

BOTTIGLIE PRODOTTE: NR. 40.000



CANTINA PALTRINIERI

Azienda agricola Paltrinieri Gianfranco

Via Cristo, 49

41030 Sorbara

Tel e fax 059-902047

info@cantinapaltrinieri.it

www.cantinapaltrinieri.it

Situata nel cuore del Sorbara, nella storica zona de "Il Cristo", in quel territorio vocato tra il fiume Secchia e il fiume Panaro, la Cantina Paltrinieri è una azienda agricola a conduzione familiare dedita alla produzione di Lambrusco di qualità da tre generazioni. Le uve provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà sono accuratamente selezionate e sapientemente vinificate con le più moderne attrezzature.

Entrando in cantina ci si imbatte nel contrasto tra tradizione e moderne tecniche di produzione. Le operazioni fondamentali della tradizione vinicola sorbarese sono qui interpretate con scrupolo all'interno di un contesto rispettoso delle più strette normative in materia di tutela ambientale.

IN CANTINA: Alberto Paltrinieri - Barbara Galassi

ZONA DI PRODUZIONE: Cristo di Sorbara

TIPO DI TERRENO: Terreni di medio impasto, limosi e sciolti

VITIGNI COLTIVATI: Lambrusco di Sorbara - Lambrusco Salamino di S. Croce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: gdc e cordone speronato

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: In parte manuale, in parte meccanica

DENSITÀ: 3500 per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: fine settembre prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE: vinificazione tradizionale con macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio, rifermentazione in vasche termocondizionate o in bottiglia con il Metodo Ancestrale

I PRODOTTI

LECLISSE: Lambrusco di Sorbara in purezza

SANT'AGATA: Lambrusco di Sorbara in purezza

LA PIRIA: 70% Lambrusco di Sorbara - 30% Lambrusco Salamino

ETICHETTA BIANCA: Lambrusco di Sorbara in purezza a fermentazione naturale in bottiglia (sinonimo di Metodo Ancestrale)

GRETO: Lambrusco Salamino in purezza

BOTTIGLIE PRODOTTE: Nr. 80.000



PODERI FIORINI

Via Nazionale per Carpi 1534

41123 Ganaceto

Tel e fax 059-386028

fiorini@fiorini1919.com

www.fiorini1919.com

Fondata da Antonio Fiorini l'azienda è giunta oggi alla sua quarta generazione ed è guidata, con la passione di sempre, da Alberto e dalla sorella Cristina che considerano il loro lavoro un "progetto di vita". La qualità dei Lambruschi Fiorini si basa sulla ricerca del perfetto equilibrio tra ambiente, uomo e tecnologia di produzione. Da qui la selezione delle uve migliori, interventi culturali volti a limitare l'entità della produzione e la scelta dell'azienda di dotarsi all'interno dei più moderni strumenti tecnici permettono di garantire un prodotto di assoluta qualità.

IN CANTINA: Alberto e Cristina Fiorini

ZONA DI PRODUZIONE: Sorbara e Castelvetro

TIPO DI TERRENO: In pianura terreni sciolti e sabbiosi - in collina terreni ricchi di limo e argilla

VITIGNI COLTIVATI: Lambrusco di Sorbara - Gasparossa - Ancellotta - Salamino

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITÀ: 5000 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di settembre per il Sorbara e fine settembre prima decade di ottobre per il Gasparossa

VINIFICAZIONE: con metodo tradizionale in fermentini termo condizionati

I PRODOTTI

CORTE DEGLI ATTIMI: Lambrusco di Sorbara in purezza

TERRE AL SOLE: Lambrusco Gasparossa in purezza

VIGNA DEL CASO: Lambrusco Modena a fermentazione naturale in bottiglia

CURTIS IN LAMA: Metodo Charmant - 80% Lambrusco Sorbara - 20% Pinot Nero

BOTTIGLIE PRODOTTE: NR. 100.000



TENUTA PEDERZANA
Via Cavalliera 8
41050 Castelvetro (Mo)
Tel e fax 059-748072
francesco.gibellini@tin.it

Sui morbidi pendii dell'anfiteatro di Solignano Vecchio, affacciati su un caratteristico lago, si sviluppano ripidi i vigneti della Tenuta che ospitano quasi esclusivamente uve Grasperossa d'antico ceppo che qui hanno trovato naturale terreno d'elezione. Il giovane e dinamico Francesco Gibellini, assecondando il suo spirito incline alla sperimentazione, non esita ad interpretare i diversi caratteri del tipico Grasperossa di Castelvetro anche in versioni più ardite e meno convenzionali.

IN CANTINA: Francesco Gibellini
ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Castelvetro –località Solignano Vecchio
TIPO DI TERRENO: Argilloso con qualche frazione calcarea
VITIGNI COLTIVATI: Lambrusco Grasperossa - Ancellotta - ALTRI VITIGNI - Barbera- Syrah - Montepulciano - Cabernet Sauvignon - Merlot - Fedit 51 (incrocio tra malvasia del chianti e garganega)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
DENSITÀ: 4000 ceppi per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di ottobre per il Grasperossa
TIPO DI RACCOLTA: Esclusivamente manuale
VINIFICAZIONE: Lunghe macerazioni sulle bucce a temperatura controllata - lenta fermentazione alcolica e vinificazione in acciaio

I PRODOTTI

TENUTA PEDERZANA: Grasperossa in purezza
CANTOLIBERO: Grasperossa in purezza vinificato senza aggiunta di solfiti
PUNTAMORA: Vendemmia tardiva di uva Grasperossa(90 %) con una parte di uva Ancellotta passita sulla pianta (10%)
UBI MAIOR: Grasperossa in purezza - vino passito secco vinificato con sistema tradizionale

BOTTIGLIE PRODOTTE: NR. 60.000



AZIENDA AGRICOLA CA'BERTI

Via Spagna 60

41014 Castelvetro (Mo)

Tel 059-741025

info@caberti.com

www.caberti.com

Da ben cinque generazioni la famiglia Vandelli cura con amore e competenza professionale il proprio podere adagiato sulle suggestive colline a 220 metri di quota sul livello del mare. La produzione di Ca' Berti è limitata ma di alta qualità. Il processo di coltivazione, dalla vendemmia, che si pratica esclusivamente a mano, alla vinificazione e alla confezione è tutto interno all'azienda e rigorosamente artigianale, a garanzia di un prodotto controllato e di assoluto valore.

La cantina è sotterranea e quindi garantisce condizioni climatiche e di umidità ottimali ed è fornita delle attrezzature enologiche più avanzate.

IN CANTINA: Gian Matteo Vandelli

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Castelvetro

TIPO DI TERRENO: Argilloso - limoso

VITIGNI COLTIVATI: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro – Malbo gentile

ALTRI VITIGNI: Pinot nero - Pinot bianco - Chardonnay - Malvasia Aromatica - Riesling renano

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: In parte cordone speronato - in parte guyot

DENSITÀ: 2500 ceppi per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Da settembre a metà ottobre

TIPO DI RACCOLTA: Raccolta a mano

VINIFICAZIONE: A temperatura controllata in vasche di acciaio; metodo charmat per la rifermentazione.

I PRODOTTI

CA'BERTI: 100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

ROBUSCO: 85% Grasparossa - 15% Malbo gentile

SENZASPINE: Spumante rosè da uve Lambrusco Grasparosa - Pinot Nero

BOTTIGLIE PRODOTTE: NR. 65.000



SOCIETÀ AGRICOLA VEZZELLI FRANCESCO
Via Canaletto Nord 878/A
41112 Modena
Tel e fax 059-318685
aavezzelli@gmail.com

Fondata nel 1958 da Delmo Vezzelli, la storica cantina è oggi diretta da Francesco Vezzelli che cura la parte agronomica e la vinificazione e dal figlio Roberto che segue la parte commerciale. I vigneti si trovano a Sozzigalli, su terreni golenali ricchi di azoto e sali minerali, compresi tra la prima linea di argine del fiume e l'argine maestro del Secchia.

Questi risultano essere un terroir straordinario per il Lambrusco di Sorbara che si trova ad essere esaltato nella sua mineralità e nei suoi profumi. La cantina di vinificazione, situata nella frazione modenese di San Matteo vanta un'attrezzatura tecnologica innovativa nel rispetto dei più tradizionali metodi di fermentazione del vino.

IN CANTINA: Roberto Vezzelli

ZONA DI PRODUZIONE: Sozzigalli di Soliera

TIPO DI TERRENO: terreni sciolti sabbiosi e limosi

VITIGNI COLTIVATI: Lambrusco di sorbara - salamino - Malbo gentile

ALTRI VITIGNI: Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A seconda dei vigneti: spalliera a cordone permanente - gdc cordone speronato - guyot

DENSITÀ: 3000 ceppi per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Da settembre a metà ottobre **TIPOLOGIA DI**

RACCOLTA: In parte manuale in parte meccanica **VINIFICAZIONE:**

criomacerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio

VINI PRODOTTI

FRANCESCO VEZZELLI SELEZIONE: 100% Lambrusco di Sorbara

SOLDINO: 70% Lambrusco di Sorbara - 30% Lambrusco Salamino di S.Croce

RIVE DEI CILIEGI: 100% Lambrusco Grasparossa

IL BRICCO DI CHECCO: 85% Lambrusco Salamino di S.Croce - 15% Ancellotta

MOROSA: 100% Lambrusco di Sorbara - rose'

BOTTIGLIE PRODOTTE: Nr. 120.000



AZIENDA AGRICOLA IL FARNETO

Via covetta, 50
42014 Tressano di Castellarano (RE)
Tel. 0536.253001 Fax 0536.990400
info@agrifarneto.it
www.agrifarneto.it

L'Agricola del Farneto nasce a partire dagli anni '90 dall'idea di M. Bertoni nell'intento di contribuire allo sviluppo di una agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente. L'Azienda è situata sull'altopiano del Farneto a 250 m. s.l.m. tra le colline di Scandiano e Canossa ed è circondata da boschi e calanchi fossiliferi. L'Azienda produce vini biologici senza uso di additivi, seguendo tecniche di vinificazione naturale: non si praticano filtrazioni e i solfiti vengono utilizzati in quantità minima al di sotto delle specifiche che regolano la produzione del biologico. L'obiettivo è quello di ottenere vini che siano espressione del territorio e che si distinguano per le proprie caratteristiche peculiari.

IN CANTINA: Marco Bertoni

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Castellarano

TIPO DI TERRENO: argilla, sabbia e silt

VITIGNI COLTIVATI: Lambrusco Grasparossa, Marzemino, Sauvignon

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA': 4000 ceppi per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: fine agosto/prima decade di ottobre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: macerazioni medio-lunghe sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia.

VINI PRODOTTI:

Lambrusco dell'Emilia: Grasparossa, Marzemino. Rifermentato in bottiglia

Sauvignon frizzante: Sauvignon 100% Rifermentato in bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE: Nr. 5000