



PALTRINIERI

Sorbara (MO)

La Cantina Paltrinieri è un'azienda agricola a conduzione familiare dedita alla produzione di Lambrusco di Sorbara doc da tre generazioni. Achille, stimato ed intraprendente chimico farmaceutico del paese, costruì la prima parte della cantina, poi ampliata e sviluppata dal figlio Gianfranco ed oggi gestita in uno straordinario connubio di saggezza antica e di moderne tecnologie dal nipote Alberto.

NUMERO BOTTIGLIE

120.000

METODO DI COLTIVAZIONE

G.D.C (Geneva Double Curtain), Sylvoz

ETTARI VITATI

15

Non in vendita a:

AR / SI / PI / LI

LU / MS / SP



"GROSSO" METODO CLASSICO LAMBRUSCO DI MODENA DOC

DOSAGGIO ZERO (SORBARA IN PUREZZA 24 MESI SUI LIEVITI)

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Sorbara

Vinificazione e affinamento

Mosto fiore vinificato in bianco, fermentato in bottiglia con metodo classico. Sosta sui lieviti di 24 mesi con affinamento successivo in bottiglia per 6 mesi.

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



"LARI SERVA SPUMANTE" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC BRUT

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale è fatto

Sorbara

Vinificazione e affinamento

Mosto fiore vinificato in bianco, pigiatura soffice, fermentazione alcolica e rifermentazione a spumante con metodo Martinotti stando sui lieviti 12 mesi.

Produzione

6.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"LECLISSE" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC IN PUREZZA SECCO CRU

Tipologia

Vino Frizzante Secco

Uve col quale è fatto

Sorbara

Vinificazione e affinamento

Mosto fiore vinificato in bianco, fermentazione alcolica e rifermentazione di almeno 3 mesi con metodo Martinotti.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



"RADICE" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC IN PUREZZA SECCO

Tipologia

Vino Frizzante Secco, rifermentato in bottiglia

Uve col quale è fatto

Sorbara

Vinificazione e affinamento

Mosto fiore vinificato in bianco, pigiatura soffice, fermentazione alcolica, rifermentazione naturale in bottiglia su lieviti autoctoni. Affinamento in bottiglia. Unico imbottigliamento a inizio marzo.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (corona)



"SANT'AGATA" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC IN PUREZZA SECCO

Tipologia

Vino Frizzante Secco

Uve col quale è fatto

Sorbara

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice, fermentazione alcolica, rifermentazione con metodo Martinotti.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"PIRIA" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SECCO

Tipologia

Vino Frizzante Secco

Uve col quale è fatto

Sorbara, Salamino

Vinificazione e affinamento

Senza macerazione, fermentazione alcolica e rifermentazione metodo Martinotti.

Produzione

25.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"SOLCO" LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT SEMISECCO

Tipologia

Vino Frizzante Semisecco

Uve col quale è fatto

Salamino

Vinificazione e affinamento

Macerazione a contatto con le bucce per 2 giorni. Fermentazione alcolica e rifermentazione con metodo Martinotti.

Produzione

25.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"BIANCO" BIANCO DELL'EMILIA IGT SECCO

Tipologia

Vino Frizzante Secco

Uve col quale è fatto

Trebbiano, Sorbara (vinificato in bianco)

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice, senza macerazione, rifermentazione con metodo Martinotti a temperatura controllata.

Produzione

18.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo