Emilia Romagna

Sorbara (MO)

Paltrinieri

ETTARI VITATI	METODO DI COLTIVAZIONE	NUMERO BOTTIGLIE	NON IN VENDITA A:	DISTRIBUZIONE E RAPPRESENTANZA
2	G.D.C. (GENEVA DOUBLE CURTAIN), SYLVOZ	120.000	AR / SI / PI / LI LU / MS / SP	

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.



"Un'azienda agricola a conduzione familiare dedita alla produzione di Lambrusco di Sorbara DOC da tre generazioni."







"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



"LA RISERVA 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 sostando sui lieviti 12 mesi.

Produzione
6.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (corona)



"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 DI MODENA DOC 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 MODENA DOC 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



“VERSO”
VERMOUTH DI SORBARA

Tipologia
Vino Aromatizzato

Uve col quale è fatto
Lambrusco Sorbara

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

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (coiniettato)