



Producent

Paltrinieri

Cantina Paltrinieri is een familiebedrijf in het hart van Sorbara, in de provincie Modena, dat zich sinds 1926 toelegt op de productie van "Lambrusco di Sorbara". Opgericht door Achille Paltrinieri, een lokale apotheker, wordt het wijnhuis nu geleid door zijn kleinzoon Alberto en diens vrouw Barbara die de vierde generatie vertegenwoordigen. Ze beheren 17 hectare wijngaarden in de historische zone "Il Cristo", een smalle strook vruchtbare grond tussen de rivieren Secchia en Panaro, bekend als een van de beste gebieden voor de teelt van de Sorbara-druif. In 1998 introduceerden Alberto en Barbara als eersten een "Lambrusco di Sorbara", wat destijds ongebruikelijk was. Cantina Paltrinieri hecht veel waarde aan duurzaamheid. Ze passen geïntegreerde gewasbescherming toe, vermijden het gebruik van herbiciden en hebben delen van hun wijngaarden omgezet naar biologische teelt. Ze produceren "Lambrusco di Sorbara" van nauwkeurig geselecteerde druiven, uitsluitend afkomstig van de eigen wijngaarden.

Regio

Emilia Romagna
Sorbara

Druivenras

100% salamino

Alcohol

11,00%

Serveren

12°C - 14°C

Aantal flessen

30.000

Oogst

Midden september

Rijping

Inox vaten

Gastronomie

Taart, gebak, antipasti, tagliatelle al ragù

Beschikbare formaten

0,75L

Oog

Donker paarsrood met een fijne en aanhoudende pareling.

Neus

Intense tonen van rijp fruit (kersen, kleine bessen, braambes en zwarte bes) en een vleugje bloemengeur. Eenvoudige, directe neus.

Mond

Aangenaam delicaat met een goed uitgebalanceerde zuurgraad. Grote frisheid. Zoet met lichte tannines.