

Radice



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% lambrusco di Sorbara

Alcohol

11,00%

Serveren

12°C - 13°C

Aantal flessen

45.000

Oogst

Midden september

Rijping

Inox vaten

Gastronomie

Aperitief, gebakken vis, rauwe vis, tonijn, zalm, antipasti

Beschikbare formaten

0,75L

Oog

Zalmroze met een fijne aanhoudende pareling. Licht troebel door aanwezigheid van het hergistingsresidu.

Neus

Citrusnoten van grapefruit, wilde aardbei en bloemige hints van wilde roos.

Mond

Frisse smaak met een uitgesproken zuurgraad die doet denken aan granaatappel en citroenschil. Uitstekende balans.