



BERGIANTI FINE

Denominazione: IGT Rosato Lambrusco dell'Emilia Spumante – Metodo Classico
Varietà: Lambrusco di Sorbara 100%
Uve: 100% di proprietà
Età vigneti: ca. 15
Altitudine: 23 m slm
Impianto: Guyot
Resa per ettaro: 60 ql
Suolo: medio impasto, sabbioso limoso
Fertilizzanti: preparati biodinamici, sovescio e cumulo di letame
Fitofarmaci: Rame e zolfo
Epoca di Vendemmia: metà settembre
Vinificazione e invecchiamento: Uve raccolte a mano in bins di 250 kg forati. Diraspatura, macerazione per due giorni, svinatura in base a colore con pressatura soffice. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. 6 mesi di affinamento in clayver, minimo 18 mesi di bottiglia.
Imbottigliamento: Niente chiarifiche, niente filtrazioni, aggiunta zucchero d'uva per la rifermentazione
Solforosa totale (SO₂): ± 30 mg/l
Produzione annua circa: 500 bt
Certificazioni: Biologico (ICEA), Biodinamico (DEMETER)

Bottiglia champagnotta da 75cl – tappo a fungo e gabbietta
 Alc. 12,5% Vol.

Etichetta realizzata da Massimo Lagrotteria.

Appellation: IGT Rosato Lambrusco dell'Emilia Spumante - Classic Method
Grape variety: Lambrusco di Sorbara 100%.
Grapes: 100% estate grown
Age of vineyards: approx. 15
Altitude: 23 m asl
Training system: Guyot
Yield per hectare: 60 ql
Soil: medium mixture, sandy loamy
Agriculture: organic, without chemical intervention + biodinamic preparations
Plant protection: Copper and sulphur
Harvest season: mid-September
Harvest type: Handpicking
Fermentation and aging: Destemming, maceration for two days, racking according to colour with soft pressing. Spontaneous fermentation with indigenous yeasts. 6 months ageing in clayver, minimum 18 months in bottle.
Bottling: No clarification, no filtration, added grape sugar for refermentation
Total Sulphur (SO₂): ± 30 mg/l
Annual production approx. 500 bt
Certifications: Organic (ICEA), Biodynamic (DEMETER)

Champagnotta 75cl bottle - mushroom cork and wire cage
 Alc. 12,5% Vol.

Label by Massimo Lagrotteria.



LA RENAISSANCE
 DES APPELLATIONS - ITALIA