



## BERGIANTI NOAUTOCLAVE

**Denominazione:** IGT Rosso Lambrusco dell'Emilia Frizzante – Rifermentato in bottiglia  
**Varietà:** Lambrusco Salamino di S.Croce 90%, Lambrusco di Sorbara 10%  
**Uve:** 100% di proprietà  
**Età vigneti:** ca. 15  
**Altitudine:** 23 m slm  
**Impianto:** Guyot  
**Resa per ettaro:** 80 ql  
**Superficie dei vigneti:** 3 ettari  
**Suolo:** medio impasto, sabbioso limoso  
**Fertilizzanti:** preparati biodinamici, sovescio e cumulo di letame  
**Fitofarmaci:** Rame e zolfo  
**Epoca di Vendemmia:** metà - fine settembre  
**Vinificazione e invecchiamento:** Uve raccolte a mano in bins di 250 kg forati. Diraspatura, macerazione per quattro giorni, svinatura con pressatura soffice. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. 6 mesi di affinamento in cemento, 12 mesi di bottiglia  
**Imbottigliamento:** Niente chiarifiche, niente filtrazioni, aggiunta mosto della stessa annata per la rifermentazione  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** ± 30 mg/l  
**Produzione annua circa:** 15.000 bt  
**Certificazioni:** Biologico (ICEA), Biodinamico (DEMETER)

Bottiglia champagnotta da 75cl – tappo a corona in acciaio inox  
Alc. 12% Vol.

Etichetta realizzata da Michele Bernardi.

**Appellation:** IGT Rosso Lambrusco dell'Emilia Frizzante - Re-fermented in the bottle  
**Grape variety:** Lambrusco Salamino di S.Croce 90%, Lambrusco di Sorbara 10%.

**Grapes:** 100% estate grown  
Age of vines: approx. 15  
**Altitude:** 23 m asl

**Training system:** Guyot  
**Yield per hectare:** 80 ql

**Vineyard area:** 3 hectares

**Soil:** medium mixture, sandy loamy  
**Agriculture:** organic, without chemical intervention + biodinamic preparations

**Plant protection:** Copper and sulphur  
**Harvest season:** mid - end of September

**Harvest type:** Handpicking

**Fermentation and aging:** Destemming, maceration for four days, racking with soft pressing. Spontaneous fermentation with indigenous yeasts. 6 months ageing in cement, 12 months in bottle

**Bottling:** No clarification, no filtration, addition of must from the same vintage for refermentation

**Total Sulphur (SO<sub>2</sub>):** ± 30 mg/l

**Annual production approx.:** 15,000 bt

**Certifications:** Organic (ICEA), Biodynamic (DEMETER)

Champagnotta 75cl bottle - stainless steel crown cap  
Alc. 12% Vol.

Label by Michele Bernardi.



LA RENAISSANCE  
DES APPELLATIONS - ITALIA