



BERGIANTI SANVINCENT

Denominazione: IGT Rosato Lambrusco dell'Emilia Frizzante – Rifermentato in bottiglia

Varietà: Lambrusco di Sorbara 100%

Uve: 100% di proprietà

Età vigneti: ca. 15

Altitudine: 23 m slm

Impianto: Guyot

Resa per ettaro: 60 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 due giorni, svinatura in base a colore con pressatura soffice. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. 6 mesi di affinamento in cemento, 6 mesi di bottiglia

Imbottigliamento: Niente chiarifiche, niente filtrazioni, aggiunta mosto della stessa annata per la rifermentazione

Solforosa totale (SO₂): ± 30 mg/l

Produzione annua circa: 10.000 bt

Certificazioni: Biologico (ICEA), Biodinamico (DEMETER)

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

Etichetta realizzata da Marino Neri.

Appellation: IGT Rosato Lambrusco dell'Emilia Frizzante - Re-fermented in the bottle

Grape variety: Lambrusco di Sorbara 100%

Grapes: 100% estate grown

Age of vines: approx. 15

Altitude: 23 m asl

Training system: Guyot

Yield per hectare: 60 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 two days, racking according to colour with soft pressing. Spontaneous fermentation with indigenous yeasts. 6 months ageing in cement, 6 months in the bottle

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

Total Sulphur (SO₂): ± 30 mg/l

Annual production approx. 10,000 bt

Certifications: Organic (ICEA), Biodynamic (DEMETER)

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

Label by Marino Neri.



LA RENAISSANCE
DES APPELLATIONS - ITALIA