



BERGIANTI STIOLOROSSO

Denominazione: IGT Rosso dell'Emilia Frizzante – Rifermentato in bottiglia
Varietà: Ancellotta 25%, Lambrusco Oliva 25%, Lambrusco di Sorbara 50%
Uve: 100% di proprietà
Età vigneti: ca. 70
Altitudine: 23 m slm
Impianto: Belussiera
Resa per ettaro: 100 ql
Superficie dei vigneti: 2 ettari
Suolo: medio impasto, sabbioso limoso
Fertilizzanti: preparati biodinamici, sovescio e cumulo di letame
Fitofarmaci: Rame e zolfo
Epoca di Vendemmia: inizio - metà settembre
Vinificazione e invecchiamento: Uve raccolte a mano in bins di 250 kg forati. Diraspatura, Vendemmia separata delle varietà, macerazione per quattro giorni, svinatura 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: 5.000 bt
Certificazioni: Biologico (ICEA), Biodinamico (DEMETER)

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

Etichetta realizzata da Insetti Xilografi.

Appellation: IGT Rosso dell'Emilia Frizzante - Bottle fermented
Grape variety: Ancellotta 25%, Lambrusco Oliva 25%, Lambrusco di Sorbara 50%
Grapes: 100% estate grown
Vineyard age: approx. 70
Altitude: 23 m asl
Training system: Belussiera
Yield per hectare: 100 ql
Vineyard area: 2 hectares
Soil: medium mixture, sandy loamy
Agriculture: organic, without chemical intervention + biodinamic preparations
Plant protection: Copper and sulphur
Harvest season: beginning - mid-September
Harvest type: Handpicking
Fermentation and aging: Destemming, separate grape variety harvest, maceration for four days, racking 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. 5,000 bt
Certifications: Organic (ICEA), Biodynamic (DEMETER)

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

Label by Insetti Xilografi.



LA RENAISSANCE
 DES APPELLATIONS - ITALIA