

# LAMBRO



Rosso frizzante biologico rifermentato in bottiglia - 75 cl

Lambrusco dell'Emilia IGT

Vino ottenuto dalle nostre uve da agricoltura biologica.

Fermentazione spontanea in acciaio con controllo di temperatura, lieviti indigeni e breve macerazione sulle bucce.

Solo solfiti spontanei sviluppati naturalmente e nessun trattamento o intervento enologico.

Seconda fermentazione in bottiglia ottenuta con il suo mosto.

Minimo 12 mesi di affinamento in bottiglia.

|                          |                                                                           |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Uvaggio:                 | Lambrusco Barghi, Lambrusco Maestri,<br>Lambrusco Grasparossa e Marzemino |
| Suolo:                   | terreno di medio impasto con tessitura limosa-argillosa                   |
| Resa per ettaro:         | 90 quintali                                                               |
| Vendemmia:               | a inizio settembre, manuale, in cassette di piccole dimensioni            |
| Temperatura di servizio: | 10-12°C                                                                   |

Il Lambro è un vino frizzante che racconta storie di convivialità e tradizione, un rosso rubino con riflessi violacei, una bolla grossolana e una schiuma evanescente. Al naso regala freschi profumi fruttati di mora e marasca, sentori vegetali di sottobosco con leggere note di pepe nero e chiodi di garofano. In bocca è sapido e fresco, di corpo pieno, intenso, equilibrato, ma di facile bevibilità.

Da sempre compagno ideale della cucina emiliana, specialmente accanto a salumi tipici con gnocco fritto e carni rosse, il Lambro si distingue per la sua versatilità, accompagnando con brio momenti quotidiani o pranzi della domenica. È il vino evocativo di ricordi autentici: il primo assaggio seduti sulle ginocchia del nonno e le prime bottiglie condivise con gli amici. Grazie allo spiccato equilibrio tra freschezza e sapidità di questo vino, è assolutamente da provare l'invecchiamento di alcuni anni in bottiglia.

Annate disponibili

- 2022

Bottiglie prodotte: 5698 - Grado alcolico: 11% - Macerazione: 3 giorni

- 2023

Bottiglie prodotte: 3630 - Grado alcolico: 11,5% - Macerazione: 6 giorni

# GOLA

AZIENDA AGRICOLA  
BIOLOGICA



Bianco frizzante biologico rifermentato in bottiglia - 75 cl

Spergola dell'Emilia IGT

Vino ottenuto dalle nostre uve da agricoltura biologica.

Fermentazione spontanea in acciaio con controllo di temperatura, lieviti indigeni e breve macerazione sulle bucce.

Solo solfiti spontanei sviluppati naturalmente e nessun trattamento o intervento enologico.

Seconda fermentazione in bottiglia ottenuta con il suo mosto.

Minimo 12 mesi di affinamento in bottiglia.

|                          |                                                                             |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Uvaggio:                 | Spergola e Malvasia di Candia                                               |
| Suolo:                   | terreno di medio impasto con tessitura limosa-argillosa                     |
| Resa per ettaro:         | 80 quintali                                                                 |
| Vendemmia:               | tardo agosto - inizio settembre, manuale, in cassette di piccole dimensioni |
| Temperatura di servizio: | 6-8°C                                                                       |

Il Gola è un vino frizzante che nasce dall'antico vitigno della Spergola, da un metodo di vinificazione tradizionale che prevede la rifermentazione in bottiglia, dall'uso dei soli lieviti indigeni e dalla macerazione sulle bucce. Al naso, una nota fruttata predominante di agrume giallo, sul finale un bel bouquet di mela verde e pesca bianca, a cui si aggiungono sentori floreali di fiori bianchi, biancospino e giglio. In bocca, il Gola si distingue per la sua vibrante acidità e per la spiccata sapidità e mineralità, distintive della Spergola, che lo rendono conviviale e di facile bevibilità. Il sedimento di lieviti dona grande longevità a questo vino, che raggiunge il suo perfetto equilibrio dopo due anni di affinamento in bottiglia, e che può essere bevuto limpido per apprezzarne tutta la freschezza, oppure velato, rimettendo i lieviti in sospensione, per coglierne tutta la complessità. Spettacolare in abbinamento con Parmigiano Reggiano, carni bianche, pesce non troppo grasso e cucina a base vegetale. Un vino autentico, a bassissimo contenuto di solfiti sviluppati naturalmente, che unisce carattere e versatilità.

## Annate disponibili

- 2021

Bottiglie prodotte: 9690 - Grado alcolico: 12% - Macerazione: 2 giorni

- 2022

Bottiglie prodotte: 7180 - Grado alcolico: 10,5% - Macerazione: 7 giorni

- 2023

Bottiglie prodotte: 4036 - Grado alcolico: 12% - Macerazione: 8 giorni

# GLOBAL WARMING



Bianco fermo biologico - 75 cl

Spergola dell'Emilia IGT

Vino ottenuto dalle nostre uve da agricoltura biologica in sovrasmaturazione.

Due settimane di macerazione sulle bucce.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

Solo solfiti spontanei sviluppati naturalmente e nessun trattamento o intervento enologico.

Minimo 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Uvaggio: Spergola

Suolo: terreno di medio impasto con tessitura limosa-argillosa

Resa per ettaro: 80 quintali

Vendemmia: Inizio settembre, manuale, in cassette di piccole dimensioni

Temperatura di servizio: 10-12°C

Il Global Warming nasce, come spesso accade, da una imprevedibile intuizione. Nelle prime settimane di agosto, condizioni meteorologiche di caldo estremo e scarsa piovosità hanno fatto salire drasticamente le temperature, rendendo l'aria irrespirabile e causando la caramellizzazione di alcuni grappoli della nostra Spergola.

Questa condizione di emergenza ci ha ispirato a creare un vino bianco fermo utilizzando solo quei grappoli danneggiati. Al naso, regala sentori di frutti maturi quali pesca gialla e albicocca, che virano verso una nota finale mielosa. A tutto ciò si aggiunge una corposa sapidità che dà sostegno e estrema bevibilità al vino.

Il risultato finale è un vino profumato e sapido, che racchiude tutta la devastante energia del sole di quei giorni. Per il nome del vino e per l'etichetta ci siamo fatti ispirare con ironia dal preoccupante fenomeno del cambiamento climatico, che dovrebbe vederci tutti consapevoli e partecipi.

Annata disponibile

- 2023

Bottiglie prodotte: 914 - Grado alcolico: 12,5% - Macerazione: 15 giorni

# TINTO



Rosato fermo biologico - 75 cl

Rosato dell'Emilia IGT

Vino ottenuto dalle nostre uve da agricoltura biologica.

Fermentazione spontanea in acciaio con controllo di temperatura, lieviti indigeni e breve macerazione sulle bucce.

Solo solfiti spontanei sviluppati naturalmente e nessun trattamento o intervento enologico.

Ottenuto in assemblaggio aggiungendo una piccola percentuale del nostro vino rosso, al termine della prima fermentazione, al nostro vino bianco, anch'esso senza residuo zuccherino.

Minimo 12 mesi di affinamento in bottiglia.

**Uvaggio:** Spergola, Malvasia di Candia, Lambrusco Barghi, Lambrusco Maestri, Lambrusco Grasparossa e Marzemino

**Suolo:** terreno di medio impasto con tessitura limosa-argillosa

**Resa per ettaro:** 80 quintali

**Vendemmia:** tardo agosto - inizio settembre, manuale, in cassette di piccole dimensioni

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

Il Tinto è un vino rosato fermo, poliedrico, nato dall'idea di racchiudere in una sola bottiglia tutte le uve coltivate in azienda. Fresco ed equilibrato, combina la grande sapidità e acidità della Spergola con una leggera sfumatura data da una piccola percentuale di uve da Lambrusco. Il risultato è un vino conviviale, di struttura ben definita e con un finale pulito al palato. Al naso, sentori fruttati di ribes e melagrana, che si fondono con sentori floreali di ciclamino e viola del pensiero. La sua versatilità è il suo punto di forza: se servito fresco di frigorifero, emerge l'immediatezza e la facilità di beva e diventa ideale per aperitivi o da abbinare a sapori delicati, come carni bianche e piatti vegetariani; a temperatura di cantina, invece, mette in luce la sua armonia e struttura, sposandosi perfettamente con la cucina emiliana. Il Tinto è un vino eclettico, capace di adattarsi con carattere e personalità a diverse occasioni e abbinamenti.

**Annate disponibili**

- 2022

Bottiglie prodotte: 1026 - Grado alcolico: 10,5% - Macerazione: 7 giorni

- 2023

Bottiglie prodotte: 1405 - Grado alcolico: 11,5% - Macerazione: 8 giorni