

Cantina di Sorbara

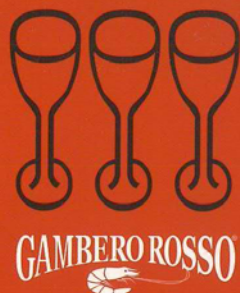
VIA RAVARINO-CARPI, 116
41030 BOMPORTO [MO]
TEL. 059909103
www.cantinasorbara.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 1.400.000 bottiglie
ETTARI VITATI 600.00

Come racconta Mario Soldati nel suo *Vino al Vino*, un diario di viaggio nell'Italia del vino degli anni '60, la cooperazione italiana nacque nel territorio modenese per merito di un personaggio illuminato, Gino Friedmann che, all'inizio del Novecento, promosse la fondazione delle prime cantine cooperative italiane. La Cantina di Sorbara nacque sulla spinta di questo movimento nel 1923 su iniziativa di 19 viticoltori di questo territorio stretto tra i fiumi Secchia e Panaro, a valle di Modena. Oggi la cantina conta 410 soci ed è guidata da un presidente giovane e dinamico, Carlo Piccinini.

Fermentazione in Bottiglia '10, da uve sorbara con un saldo di salamino, è un vino intrigante che cambia nel bicchiere giocando con spezie e note minerali. In bocca è disteso e fresco, sottile ed elegante. Villa Badia '10, da sorbara e salamino, apre su una nota floreale, poi scatta sull'acidità allungandosi verso un finale delicato di fiori e rosmarino. C'è un'incertezza dovuta a un residuo zuccherino che lo frena: peccato, il vino poteva puntare a un risultato ancora più ambizioso. Terre della Verdeta '10 è un Sorbara in purezza tutto giocato sull'eleganza, sottile e agile, delicato nei profumi, teso in bocca. Il Sorbara '10 è classico e ben fatto, appena dolce.



vinid'Italia
2012

2.350 produttori

20.000 vini

375 tre bicchieri

95 tre bicchieri verdi

52 tre bicchieri sotto 15 euro

● Lambrusco di Modena Secco Fermentazione in Bottiglia '10	YY 3
● Lambrusco di Sorbara Secco '10	YY 3
● Lambrusco di Sorbara Secco Terre della Verdeta '10	YY 3*
● Lambrusco di Sorbara Secco Villa Badia '10	YY 3
● Lambrusco Salamino di Santa Croce Secco Terre della Verdeta '10	Y 3



Lambrusco di Sorbara Doc Villa Badia 2009	★★★★	€ 4-6
Lambrusco di Sorbara Doc Terre della Verdetta 2009	★★★★	€ 4-6
Lambrusco Salamino di Santa Croce Doc Terre della Verdetta 2009	★★★	€ 4-6
Lambrusco di Modena Doc Rosa di Primavera 2009	★★★	€ 4-6

Cantina di Sorbara

Cantina Sociale di Sorbara
via Ravarino-Carpi, 116
41030 Bomporto (Modena)
tel. 059 909103
fax 059 818524
e-mail: info@cantinasorbara.it

A quasi novanta anni dalla sua fondazione questa cooperativa, che conta oggi poco meno di 500 soci conferitori, sembra essere in grado di offrire prodotti sempre più curati e riusciti, in cui tecnica ed espressione autentica del territorio trovano il giusto accordo.

LAMBRUSCO DI MODENA
FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA

15.5/20 €6/7
sapido, contrastato, vivo e profilato, asciutto e rigoroso ma molto beverino

LAMBRUSCO DI SORBARA
SECCO FRIZZANTE VILLA BADIA

15.5/20 €6/7
pulito all'olfatto, tonico e lineare al palato, di sviluppo continuo, con chiusura delicatamente acidula

LAMBRUSCO DI SORBARA SECCO FRIZZANTE

15/20 bt 110000 €5/6
LAMBRUSCO DI SORBARA
SECCO FRIZZANTE TERRE DELLA VERDETTA

14.5/20 bt 30000 €6/7
LAMBRUSCO DI SORBARA
SPUMANTE BRUT IMPUREZZA

14.5/20 €8/9
PIGNOLETTO SPUMANTE BRUT IMPUREZZA



MODENESE < Emilia Romagna da Bere - 183

Cantina di Sorbara

Via Ravarino - Carpi, 116 - 41030 Sorbara di Bomporto (MO) - Tel. 059.909103
Fax 059.818524 - www.cantinasorbara.it - info@cantinasorbara.it



Rosa di Primavera
Lambrusco di Modena Doc 2010

Terre della Verdetta
Lambrusco di Sorbara Doc 2010

Uve: lambrusco sorbara 50%, lambrusco salamino 50% - Alcol: 11% - Bottiglie: 18.000 - In enoteca: €3/5. **Caratteristiche:** Vibrante, dalla spuma vivace e cremosa. Accattivante il suo bouquet di lamponi e fragoline frammitte a rose e violette, su scia di erbe agresti e muschio. In bocca è succoso, fresco, lineare e leggiadro a descrivere un palato aggraziato dal finale piacevolissimo. **Abbinamento:** tipelle al pesto alla modenese. Servire a 12°C.

Grapes: l. sorbara 50%, l. salamino 50%; **Alcohol:** 11%; **Bottles:** 18,000; **Price:** €3/5. **Vibrant** cherry pink colour with lively, creamy mousse. **Charming** nose of raspberries and wild strawberries mixed with roses and violets, with hints of wild herbs and musk in the finish. **Juicy, fresh, supple and consistent** on the palate. **Food matching:** tipelle (typical fat bread) with Modena-style pesto. **Serving temperature:** 12°C.

Uve: lambrusco sorbara 100% - Alcol: 11% - Bottiglie prodotte: 13.000 - Prezzo in enoteca: €3/5. **Di vivace robino acceso, buona trasparenza e laminosissimo. Tuffo** frutto e fiori questo olfatto aggraziato, nuances di lampone, melograno, rosa e geranio. **Sorso** di viva acidità, che lo rende più lungo al palato. **Abbinamento:** antipasto con salumi. Servire a 14°C.

Grapes: lambrusco di Sorbara 100%; **Alcohol:** 11%; **Bottles produced:** 13,000; **Retail price:** € 3/5. **Vibrant** cherry pink colour with lively, creamy mousse. **Charming** nose of raspberries and wild strawberries, pomegranate, rose and geranium. **Lively acidity** on the palate, which makes it more lingering. **Suggested food matching:** starter with cured meat. **Serving temperature:** 14°C.

Lambrusco di Sorbara
Spumante in Purezza 2010

Villa Badia
Lambrusco di Sorbara Doc 2010

Uve: lambrusco sorbara 100%; Alcol 11,5%; Bottiglie prodotte: 4.000; Prezzo in enoteca: €5/7. **Abbinamento:** affettati misti. Servire a 10°C.

Uve: lambrusco sorbara 50%, l. salamino di S. Croce 10%; Alcol 11%; Bottiglie prodotte: 62.000; Prezzo in enoteca: €3/5. **Abbinamento:** salicco alla brace. Servire a 10°C.

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Asti
Azienda Speciale per la promozione e per la regolazione del mercato

in sintonia con
Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini



39° Concorso Nazionale Vini
a D.O.C. e a D.O.C.G.
"PREMIO DOUJA D'OR"

Conferito al vino

Lambrusco Salamino di Santa Croce
Secco 2010 Terre della Verdetta

Cantina di Sorbara

Sorbara di Bomporto

MO

Il Presidente
Maurizio Sacco

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Asti
Azienda Speciale per la promozione e per la regolazione del mercato

in sintonia con
Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini



39° Concorso Nazionale Vini
a D.O.C. e a D.O.C.G.
"PREMIO DOUJA D'OR"

Conferito al vino

Lambrusco di Modena Amabile Frizzante
2010 Spumante

Cantina di Sorbara

Sorbara di Bomporto

MO

Il Presidente
Maurizio Sacco



Asti, 10 Settembre 2011



Asti, 10 Settembre 2011