

Le prime tracce della viticoltura mantovana risalgono a VIII sec.d.c. ma è intorno all'anno 1000 che inizia il vero sviluppo ad opera dei monaci Benedettini. Già nel XIV sec. si documentano due zone tipiche, una dei colli dell'alto mantovano ed una del basso mantovano comprendente l'oltre Po ed il Viadanese (tra i fiumi Oglio e PO). Tra le uve della zona Viadanese occupa un posto di rilievo il Lambrusco Viadanese.

CORTE PAGLIARE VERDIERI

LAMBRUSCO MANTOVANO VIADANESE SABBIONETANO dop

Vino biologico

Rosa Amedea e Vignoli Guglielmina s.s. società agricola

Via Grande 2 – 46010 Commessaggio (MN)

Tel. 0376/98526 – Cell. 333 9898316 - Fax. 0376/927349

www.agriturismomantova.it

e-mail: cortepagliare@libero.it

Il Lambrusco Viadanese Sabbionetano, che noi produciamo, è tipico della zona tra i fiumi Oglio e Po, terre di origine alluvionale, medio impasto argilloso, ricche di sostanze organiche. Vinifichiamo uve di esclusiva produzione aziendale della varietà Lambrusco Viadanese.

Il vino che otteniamo ha ottimo corpo, colore rosso rubino piuttosto intenso, profumo di viola mammola e lampone, sapore acidulo, fresco, fruttato, gradi alcolici minimo 12,00.

È ottimo servito con antipasti: **salumi**;

primi piatti: **riso, minestre, paste al ragù di carne**;

secondi piatti: **carni crude, bollite, alla griglia, allo spiedo, al forno, pesci di acqua dolce**.

Servire a 14°C

VINIFICAZIONE

La raccolta delle uve avviene manualmente nei mesi di settembre-ottobre utilizzando appositi cassoni bassi. A fine giornata il raccolto viene diraspato, pigiato e messo a fermentare in tini di acciaio 316 a temperatura controllata.

La vinificazione viene effettuata nel rispetto della legislazione europea e del disciplinare di ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) e del disciplinare per la produzione del Lambrusco Viadanese dop; specificatamente senza l'ausilio di additivi e conservanti ad esclusione di SO₂ (anidride solforosa) per altro in concentrazioni molto al di sotto del limite previsto dai disciplinari citati.

La purificazione del vino avviene secondo un procedimento antico e poco conosciuto che prevede travasi e l'impiego di bentonite, evitando procedimenti eccessivamente stressanti quali la filtrazione.

Imbottigliamo nei mesi di marzo-aprile in luna calante, poi il vino viene lasciato riposare in bottiglia per favorire la rifermentazione naturale e quindi la presa di spuma. Dall'imbottigliamento le bottiglie rimangono in cantina un anno prima di essere gustate.