

# Podere il Saliceto



Gian Paolo Isabella e Marcello Righi



Esclusiva Italia  
(no BO)

25.000

- 3,5 ha; Lambrusco di Sorbara, Salamino, Malbo Gentile
- 0,5 ha; Trebbiano Modenese, Sauvignon Blanc

	Lambrusco di Modena DOP « Albone »	Rosso	Secco	
	Lambrusco di Modena DOP « Albone » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	solo su prenotazione
	Lambrusco di Sorbara DOP « Falistra »	Rosato	Secco	
	Lambrusco di Sorbara DOP « Falistra » <b>Magnum</b>	Rosato	Secco	solo su prenotazione
	Spumante Rosato Emilia IGP « Cichin »	Rosato	Secco	esaurito
2016	Emilia Rosso IGP « Malbo » (malbo gentile)	Rosso	Secco	annata 2017 non prodotta
2016/17	Metodo Classico « Malbolle »	Rosato	X-Brut	2017 a esaurimento 2016
2016	Metodo Classico « Ringadora » Lambrusco di Sorbara	Rosato	Zero	quantità limitata
	Bianco dell'Emilia « Bi Fri »	Bianco	Secco	in esaurimento; rientra a dicembre 2019

## SPONTANEITÀ E PASSIONE

“Quattro ettari tra Campogalliano e Saliceto, la passione incrollabile di Gian Paolo Isabella e Marcello Righi, metodi biologici di conduzione di vigneti e approccio naturale anche alla vinificazione: queste le coordinate di **uno degli indirizzi più originali del comprensorio. Il tutto nel solco di uno stile tradizionale che vuole vini sempre molto vibranti per una forte voce dell'acidità.**” - Guida Espresso Vini d'Italia 2015

Il segreto è nella conduzione del vigneto e nella raccolta dell'uva. **Facciamo tutto rigorosamente a mano.**” - Massimo Zanichelli, Effervescenze

“Che bello quando un vitigno autoctono italiano gioca le sue carte senza complessi di inferiorità con altri vitigni più celebrati!” - Vinocondiviso, 8 nov 2016

“Tanta **passione e determinazione** accomunano Gian Paolo Isabella ed il cognato Marcello Righi [...]. La **ricerca della qualità avviene attraverso concrete scelte aziendali, come basse rese, vendemmia rigorosamente manuale, attente e rispettose pratiche enologiche nella sempre più attrezzata cantina.** [...] Le vigne, allevate a cordone speronato per il salamino ed il malbo gentile, o a guyot per il sorbara e i bianchi, sono concepite ad alta densità di ceppi per favorire meglio le basse rese, principio cardine della filosofia aziendale. Il tutto si suddivide principalmente tra Campogalliano, in località Albone su vecchi argini di conformazione sabbiosa, e Saliceto Buzzalino, su terreni più argillosi e compatti. [...] L'intera gamma comunica personalità da vendere e, di anno in anno, crescente impronta qualitativa.” - Guida Slow Wine 2015



### Lambrusco di Modena DOP « Albone »

🍇 Lambrusco Salamino 100%

👉 Tra 9 e 15 anni

🕒 Raccolta manuale; diraspapigiatura; deléstage prefermentativo a freddo; fermentazione a temperatura controllata; metodo charmat.

🍷 15.000

👉 2-3 anni

🍷 Piatti grassi e robusti, lasagne, tagliatelle, arrostiti, brasati.

☑️ Vino semplicemente intelligente, destinato al consumo quotidiano: ha corpo, brio e consistenza, è reattivo, fresco; il palato ha spinta e gradualità, il tannino è incisivo e il piglio sapido dona un finale arrembante.

♥️ Il richiamo goloso della frutta.



### Lambrusco di Sorbara DOP « Falistra »

🍇 Lambrusco Sorbara 100%

👉 Tra 9 e 15 anni

🕒 Raccolta manuale; diraspapigiatura e pressatura soffice; fermentazione in vasche di cemento e rifermentazione in bottiglia.

🍷 9.000

👉 4-5 anni

🍷 Aperitivo, cucina tradizionale modenese, carne bianca, pizza, pesce in crudité al forno e marinato.

☑️ Il Falistra ti seduce subito con quel colore chiaro, di melograno; entra pimpante, nervoso, e subito capisci che devi riempire il bicchiere ancora una volta... Un Sorbara senza svenevolezze, sincero, salato, rinfrescante.

♥️ L'impronta della mineralità.



### Spumante Rosato Emilia IGP « Cichin »

🍇 Lambrusco Benetti 100%

👉 4 anni

🕒 Raccolta manuale; diraspapigiatura; 24 ore sulle bucce; pressatura soffice; fermentazione in vasche di cemento e rifermentazione in bottiglia.

🍷 440

👉 4-5 anni

🍷 Aperitivo, cucina tradizionale modenese, carne bianca, pizza, pesce in crudité al forno e marinato.

☑️ Frutti rossi, accenni minerali, bella struttura slanciata dalla sapidità.

♥️ Un vitigno ingiustamente sottovalutato!



### Emilia Rosso IGP « Malbo »

🍇 Malbo Gentile 100%

👉 10 anni

🕒 Raccolta manuale; diraspapigiatura; fermentazione sulle bucce di circa 15 gg; affinamento in barrique di terzo e quarto passaggio per almeno 6 mesi.

🍷 1.000

👉 4-5 anni

🍷 Formaggi stagionati, carne alla griglia, selvaggina da pelo. Temperatura di servizio: 18° C

☑️ Un vino intenso, croccante, con note di china, erbe medicinali, un bell'equilibrio, grande beva e buona lunghezza.

♥️ Semplice ma non banale!



### Metodo Classico « Malbolle »

- 🍇 Malbo Gentile 100%
- 🍷 9 anni
- 🍷 Raccolta manuale; pressa soffice grappoli interi; fermentazione in vasche di cemento; batonnage; minimo 9 mesi sui lieviti.
- 🍷: 6 gr. litro
- 🍷 1.500
- 🍷 4-5 anni
- 🍷 Aperitivo, vino da tutto pasto, salumi e primi piatti della tradizione, carpacci e tartare di pesce, carne alla griglia.
- 🍷 Un rosato salterino e gagliardo insieme, irrequieto ma pronto a dare mano quando c'è da lavorare per assecondare il cibo.
- ♥ La vispa solidità.



### Metodo Classico « Ringadora » Lamb. di Sorbara Nature

- 🍇 Lambrusco Sorbara 100%
- 🍷 Tra 10 e 16 anni
- 🍷 Diraspapigiatura e pressatura soffice; fermentazione in vasche di cemento; rifermentazione in bottiglia; permanenza sui lieviti di almeno 18 mesi.
- 🍷: 3 gr. litro
- 🍷 600
- 🍷 4-5 anni
- 🍷 Aperitivo, vino da tutto pasto, salumi e primi piatti della tradizione, carpacci e tartare di pesce, carne alla griglia.
- 🍷 Un rosa accattivante, propone fragolina di bosco, delicati richiami floreali, nota di polvere da sparo e mineralità. In bocca teso, asciutto e sapido.
- ♥ Naturalmente Sorbara!



### Bianco dell'Emilia IGP « Bi Fri »

- 🍇 Trebbiano Modenese 70%, Sauvignon Blanc 30%
- 🍷 9 anni
- 🍷 Raccolta manuale; diraspapigiatura e pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento e rifermentazione in bottiglia.
- 🍷 4.000
- 🍷 2-3 anni
- 🍷 Aperitivo, formaggi freschi, salumi, gnocco, tigelle.
- 🍷 Un bianco frizzante diretto, originale, vivo e serpigno, che ti dà subito confidenza a modo suo; ti dice che saprà ben aiutarti a farti venir voglia di bere ancora e di mangiare un'altra di quelle fette lì.
- ♥ La briosa vivacità.