Podere il Saliceto

Gian Paolo Isabella e Marcello Righi

Esclusiva Italia

50.000
5 ha: Lambrusco di Sorbara, Salamino, Malbo Gentile
0,5 ha: Trebbiano Modenese, Sauvignon Blanc

	Lambrusco di Modena DOP « Albone »	Rosso	Secco	
	Lambrusco di Sorbara DOP « Falistra »	Rosato	Secco	
	Lambrusco di Sorbara DOP « Falistra » Magnum	Rosato	Secco	su prenotazione
	Emilia Rosato Frizzante IGP « Cichin »	Rosato	Secco	max 12 bt a cliente; in esaurimento
2022	Metodo Classico « Malbolle »	Rosato	X-Brut	a esaurimento 2020
2020	Metodo Classico « Malbolle »	Rosato	X-Brut	
2021	Metodo Classico « Ringadora » Lambrusco di Sorbara DOP	Rosato	Zero	
2021	Metodo Classico « Ringadora » Lambrusco di Sorbara DOP Magnum	Rosato	Zero	
	Bianco dell'Emilia « Bi Fri »	Bianco	Secco	
2021/22	Emilia Rosso IGP « Malbo » (Malbo Gentile)	Rosso	Secco	2022 ad esaurimento 2021

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

"Questi ragazzi negli anni hanno saputo coniugare **territorialità, stile produttivo altamente convincente e personalità in tutti i vini proposti**." - Guida Slow Wine 2023

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, arrosti, 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 melagrana; 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.