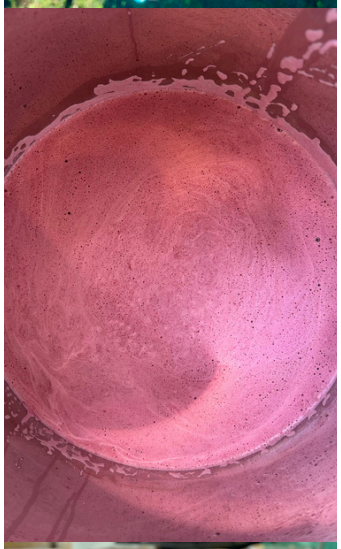
ORCHESTRAWINE

VIVACE 124

Sorbara rifermentato in bottiglia
Bottled-fermented Sorbara

Tipologia: Vino frizzante rosato – Rifermentazione spontanea in bottiglia
Uve: 100% Lambrusco di Sorbara
Numero bottiglie prodotte: 1241
Annata: 2024

Type: Sparkling Rosé Wine – Spontaneous Bottle Refermentation
Grapes: 100% Lambrusco di Sorbara
Bottles Produced: 1,241
Vintage: 2024



Note di produzione

La prima etichetta non si scorda mai.

Abbiamo immaginato un debutto, volevamo un vino che parlasse di noi e delle nostre origini. Da buoni emiliani, non poteva che essere lui: il re dei Lambruschi, il Sorbara.

1241 bottiglie: una vendemmia ragionata, un progetto sentito.
Ci siamo chiesti: “Ma tu la berresti questa bottiglia?”
La risposta, ora, la lasciamo a voi.

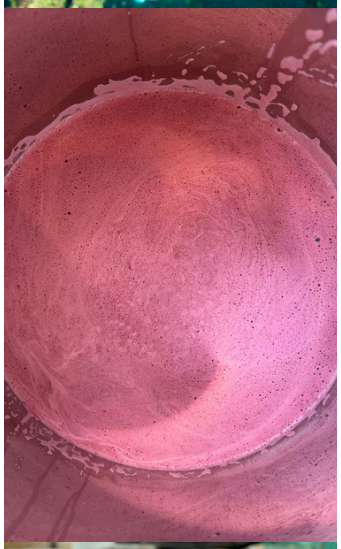
L’estate 2024 è stata instabile, caratterizzata da temperature altalenanti e una pioggia mai eccessiva ma costante.

Abbiamo vendemmiato una piccola parte di uve per fare il piede di fermentazione il 6/09, pigiadiraspata e macerata con le sue bucce. Il resto della massa è stato raccolto il 10/09 (appena prima di un’abbondante pioggia che avrebbe cambiato il corso di questa storia), pressa soffice e tenuto soltanto il mosto fiore, decantando staticamente per ventiquattrore. La fermentazione alcolica è stata innestata con il piede (lieviti indigeni) e divisa 70% in vetroresina e 30% in barrique usate. Una volta assemblate le masse e stabilizzate col freddo, il 30/01/2025 siamo andati in bottiglia per la rifermentazione con il mosto (congelato in vendemmia) per fare la presa di spuma con lieviti indigeni.

Un Sorbara vivace, come noi. Fresco, diretto, sincero.

Una prima sinfonia. E non sarà l’ultima.

ORCHESTRAWINE



Production Notes

The first label is unforgettable.

We envisioned a debut; we wanted a wine that spoke of us and our origins. As true Emilians, it could only be him: the king of Lambruschi, the Sorbara.

1241 bottles: a thoughtful harvest, a heartfelt project. We asked ourselves, "Would you drink this bottle?" Now, we leave the answer to you.

Summer 2024 was unstable, characterized by fluctuating temperatures and a rain that was never excessive but constant.

We harvested a small portion of grapes to make the pied de cuve on 09/06, destemmed and macerated with its skins. The rest of the batch was picked on 09/10 (just before a heavy rain that would have changed the course of this story), softly pressed, and only the free-run juice was kept, decanted statically for twenty-four hours. The alcoholic fermentation was started with the pied de cuve (indigenous yeasts) and divided 70% in fiberglass tanks and 30% in used barrels. Once the batches were assembled and cold-stabilized, on 01/30/2025 we bottled for the secondary fermentation with the must (frozen during harvest) to create the effervescence with indigenous yeasts.

A lively Sorbara, like us. Fresh, direct, sincere.

A first symphony. And it won't be the last.

ORCHESTRAWINE

Scheda tecnica

Lambrusco Rosato IGT Emilia

1. Valori Nutrizionali Medi (per 100 ml di prodotto)

- Energia: 242,6 kJ / 58 kcal
- Grassi totali: 0,1 g
  - di cui acidi grassi saturi: 0,0 g
- Carboidrati: 1 g
  - di cui zuccheri: 0,1 g
- Proteine: 0,1 g
- Sale: 0,1 g

2. Ingredienti

- Uva
- Mosto d'uva
- Metabisolfito (conservante – fonte di solfiti)

3. Dati Chimici
- Alcol: 9,87% vol
- pH: 3,11
- Acidità Totale: 7,73 g/L
- Acidità Volatile: 0,34 g/L
- Acido Malico: 0,17 g/L
- Acido Lattico: 2,91 g/L
- Acido Tartarico: 3,36 g/L
- Acido Citrico: 0,25 g/L
- Solforosa Libera: 4,9 mg/L
- Solforosa Totale: 9 mg/L

4. Packaging e Smaltimento
(Componente-Materiale-Codice Smaltimento)

Bottiglia - Vetro - GL 71
Tappo - Acciaio - FE 40
Capsula

Raccolta differenziata: verifica le disposizioni del tuo Comune.

ORCHESTRAWINE

Data Sheet

Lambrusco Rosato IGT Emilia

1. Average Nutritional Values (per 100 ml of product)

Component Value
Energy 242.6 kJ / 58 kcal
Total fat 0.1 g
– of which saturated fatty acids 0.0 g
Carbohydrates 1 g
– of which sugars 0.1 g
Protein 0.1 g
Salt 0.1 g

2. Ingredients
Grapes
Grape must
Metabisulfite (preservative – source of sulfites)

3. Chemical Data
Parameter Value
Alcohol 9.87% vol
pH 3.11
Total Acidity 7.73 g/L
Volatile Acidity 0.34 g/L
Malic Acid 0.17 g/L
Lactic Acid 2.91 g/L
Tartaric Acid 3.36 g/L
Citric Acid 0.25 g/L
Free Sulfur Dioxide 4.9 mg/L
Total Sulfur Dioxide 9 mg/L

4. Packaging and Disposal
(Component Material Disposal Code)

Bottle Glass GL 71
Cap Steel FE 40
Capsule — —

Separate collection: check your local regulations.

ORCHESTRAWINE