

INFONDO Lambrusco di Sorbara D.O.P.

Uvaggio: 100% Lambrusco di Sorbara.

Descrizione: vino rosso, frizzante secco, a fermentazione naturale in bottiglia.

La vinificazione: è il Lambrusco di una volta, quando i macchinari per la frizzantatura non esistevano. La prima fermentazione da mosto avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata. La rifermentazione avviene in bottiglia con successivo affinamento, maturazione sui propri lieviti.

La degustazione: di colore rosso rubino con riflessi violacei, il vino offre profumi floreali, fruttati di fragoline di bosco e lamponi. Corpo e acidità sono ben evidenti e soprattutto, in equilibrio. La persistenza è lunga, vigorosa e armonica nel retrogusto.



Grape blend: 100% Lambrusco di Sorbara.

Description: red, dry semi-sparkling wine, obtained by the natural second fermentation in the bottle.

Vinification: the traditional Lambrusco, when the machinery for the production of semi-sparkling wines do not exist. Alcoholic fermentation takes place into stainless steel storage tanks under controlled temperature. After the re-fermentation takes place in the bottle, when the second fermentation is complete the wine is aged, a lengthy process of maturation occurring in the bottle.

Tasting: a ruby red colour with purplish tinges, the wine has floral and fruity aromas of strawberries and raspberries. Body and acidity are obvious, and most importantly, balanced. Long, vigorous and harmonious length in the finish.

SOCIETA' AGRICOLA ZUCCHI S.S.

Via Viazza 64, 41030 San Prospero (MO) Italy

Tel. & Fax + 39.059.908934

info@vinizucchi.it - www.vinizucchi.com

