



## METODO CLASSICO Lambrusco di Sorbara D.O.P.

**Uvaggio:** 100% Lambrusco di Sorbara.

**Descrizione:** vino rosso, spumante,  
dosaggio zero - Metodo Classico.

**Affinamento sui lieviti:** 26 mesi.

**La vinificazione:** il nostro metodo classico è frutto di grande ricerca sia in vigna che in cantina. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono sottoposte a una breve criomacerazione per 12 ore, ottenendo solo mosto di primissima qualità.

Segue la fermentazione alcolica e fermentazione malolattica, successivamente imbottigliato trascorsi i 26 mesi di affinamento in bottiglia seguirà il dègorgement senza aggiunta di liqueur d'expédition.

**La degustazione:** rosso rubino brillante, varietale quanto territoriale, profumi di grande impatto, note di ciliegie more e ribes; la dote fruttata si manifesta pienamente in un sorso voluminoso e fresco, sapido e scorrevole.



**Grape blend:** 100% Lambrusco di Sorbara.

**Description:** red Dosage Zéro, sparkling wine, Classic Method.

**Maturation sur lies:** 26 months.

**Vinification:** our classic method is the product of an unremitting quest in the vineyards as well as in the cellar. The grapes are hand-picked and placed in small crates, they undergo a short period of cryomaceration for 12 hours; the must obtained is only free-run juice. After the alcoholic fermentation takes place and malolactic fermentation, after the re-fermentation takes place in the bottle for 26 months; then disgorgement is carried out without the addition of liqueur d'expédition.

**Tasting:** brilliant ruby red color, varietal, territorial; become fully manifest in a fresh and ample mouth, with a taste that is fresh, savory and easy to drink.

### SOCIETA' AGRICOLA ZUCCHI S.S.

Via Viazza 64, 41030 San Prospero (MO) Italy

Tel. & Fax + 39.059.908934

info@vinizucchi.it - www.vinizucchi.com

