

ETICHETTA GIALLA Lambrusco dell'Emilia IGT

Uvaggio: 70% Lambrusco Salamino - 30% Lambrusco di Sorbara.

Descrizione: vino rosso, frizzante, secco-Metodo Charmat.

La vinificazione: le uve appena raccolte vengono diraspate e contemporaneamente pigiate, poi collocate all'interno di tini dove avviene la criomacerazione per 24 ore. La frizzantatura avviene in autoclave, attraverso il metodo Charmat, in tempi medio lunghi conferendo al vino un perlage fine e persistente.

La degustazione: colore rosso rubino con orli violacei, spuma vivace, evanescente; profumo vinoso; sapore fresco, armonico e sapido.



Grape blend: 70% Lambrusco Salamino - 30% Lambrusco di Sorbara.

Description: red, dry semi-sparkling wine, Charmat Method.

Vinification: the freshly harvested grapes are destemmed and simultaneously pressed; then they're transported in tanks where appen the cryomaceration for 24 hours. The natural effervescence happens in the autoclave using the Charmat Method over a considerable period of time in order to give the wine a fine and persistent perlage.

Tasting: ruby-red color with purple rim, lively andevanescent foam. The smell is rich; the flavor is fresh, harmonious, and savory.

SOCIETA' AGRICOLA ZUCCHI S.S.

Via Viazza 64, 41030 San Prospero (MO) Italy

Tel. & Fax + 39.059.908934

info@vinizucchi.it - www.vinizucchi.com

