

RITO Lambrusco di Sorbara D.O.P.

Uvaggio: 100% Lambrusco di Sorbara

Descrizione: Vino rosso, spumante, Brut - Metodo Charmat

La vinificazione: la vendemmia, opportunamente anticipata conferisce al prodotto una buona acidità; un'accurata selezione delle uve che vengono pressate sofficemente ci permette di ottenere il mosto fiore; segue la spumantizzazione, di tipo Charmat lungo, per 5 settimane a 14/16°C.

La degustazione: colore rosa corallo.

Naso intriso di mineralità, profumo che si apre immediato con note floreali e fruttate. Sapore fragrante e netto di rosa canina, fragola, lampone e pompelmo. Finale piacevole e di giusta lunghezza.



Grape blend: 100% Lambrusco di Sorbara.

Description: brut red, sparkling wine, Charmat Method.

Vinification: the grape harvest, appropriately anticipated, gives to the product a good acidity.

With a meticulous selections of grapes which are pressed softly just the free-run must or "mosto fiore" is used for the final product. The fermentation takes place, using the long Charmat Method for 5 weeks at a controlled temperature of 14/16° C.

Tasting: coral pink.

Nose with prominent minerality, a fragrance that opens immediately with floral and fruity notes.

A fragrant strawberry, raspberry and grapefruit. A pleasant finish with just the right length.

SOCIETA' AGRICOLA ZUCCHI S.S.

Via Viazza 64, 41030 San Prospero (MO) Italy

Tel. & Fax + 39.059.908934

info@vinizucchi.it - www.vinizucchi.com

