

VINO BIANCO Sapori della Vigna

Uvaggio: 100% Trebbiano Modenese.

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

La vinificazione: raccolta a mano, diraspatura e pigiatura delle uve con pressatura soffice e successiva sedimentazione statica del mosto a freddo. Frizzantatura a temperatura controllata per conservare i profumi e le caratteristiche tipiche del Trebbiano Modenese.

La degustazione: colore giallo paglierino scarico, profumo vinoso, gradevole; sapore asciutto, armonico.



Grape blend: 100% Trebbiano Modenese.

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

Vinification: the grapes are either hand harvested. Then, they're stripped and crushed through the use of a soft press; the following step is the cold static sedimentation of the must. The fermentation happens at controlled temperature in order to preserve the typical smells and characteristic of a Trebbiano Modenese.

Tasting: pale straw-yellow, rich and pleasant smell the flavor is dry, harmonious.

SOCIETA' AGRICOLA ZUCCHI S.S.

Via Viazza 64, 41030 San Prospero (MO) Italy

Tel. & Fax + 39.059.908934

info@vinizucchi.it - www.vinizucchi.com

