



SILVIA ZUCCHI
IN PUREZZA

LAMBRUSCO DI SORBARA
Denominazione di Origine Protetta
Vino Frizzante Secco -
Rifermentato in Bottiglia

100% Lambrusco di Sorbara
Vino rosso, frizzante secco a fermentazione naturale in bottiglia

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.

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.

