



SILVIA ZUCCHI
IN PUREZZA

LAMBRUSCO DI SORBARA
Denominazione di Origine
Protetta
VINO SPUMANTE BRUT

**100% Lambrusco di
Sorbara**
**Vino rosso, spumante,
brut Metodo Charmat**

Le uve vengono raccolte a mano in cassette la seconda decade di Settembre e per esaltarne il carattere fruttato vengono sottoposte a una breve criomacerazione per 12 ore. La spumantizzazione avviene per 4 settimane a temperatura controllata di 14/16°C.

Colore rosso rubino, limpido e di media intensità.

Profumo nitido con un ampio ventaglio di suggestioni di frutti rossi, ciliegia e fragole.

Ottima l'armonia tra acidità e tannini. Piacevole di buon corpo, finale sapido e accattivante.

