



**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.

