



SILVIA ZUCCHI
IN PUREZZA

LAMBRUSCO DI SORBARA
Denominazione di Origine Protetta
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
DOSAGGIO ZERO

100% Lambrusco di Sorbara
Vino rosso, spumante,
dosaggio zero Metodo Classico
Affinamento sui lieviti: 26 mesi

Il nostro metodo classico è frutto di grande ricerca sia in vigna che in cantina. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono sottoposte a una breve criomacerazione per 12 ore, ottenendo solo mosto di primissima qualità. Segue la fermentazione alcolica e fermentazione malolattica, **successivamente imbottigliato trascorsi i 26 mesi di affinamento bottiglia seguirà il dègorgement senza aggiunta di liqueur d'expédition.**

Rosso rubino brillante, varietale quanto territoriale, profumi di grande impatto, note di ciliegie more e ribes; la dote fruttata si manifesta pienamente in un sorso voluminoso e fresco, sapido e scorrevole.

