



Lambrusco di Sorbara D.O.C. Vino Spumante Brut

Uvaggio: 100% Lambrusco di Sorbara.

Descrizione: Vino rosso, spumante, Brut - Metodo Charmat.

La vinificazione: 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.

La degustazione: 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.



Grape blend: 100% Lambrusco di Sorbara.

Description: brut red, sparkling wine, Charmat Method.

Vinification: the grapes are manually harvested the second ten days of September and, to enhance their fruity character, they undergo a short period of cryomaceration for 12 hours. The fermentation takes place, using the Charmat method for 4 weeks at a controlled temperature of 14/16° C.

Tasting: ruby red colour, limpid and medium intensity. Close-focused fragrance with a broad range of red fruit, cherry and strawberries. Excellent harmony between acidity and tannins. Pleasant with good body and a tangy and enchanting finish.

SOCIETA' AGRICOLA ZUCCHI S.S.

Via Viazza 64, 41030 San Prospero (MO) Italy

Tel. & Fax + 39.059.908934

info@vinizucchi.it - www.vinizucchi.it

