



**SILVIA ZUCCHI**  
IN PUREZZA

**LAMBRUSCO DI SORBARA**  
Denominazione di Origine  
Protetta  
VINO SPUMANTE EXTRA BRUT

**100% Lambrusco di  
Sorbara  
Vino rosso,  
spumante extra brut**

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.

