



**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: 36 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 36 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.

