



MARASCONO

Lambrusco di Modena D.O.C.

Vino Frizzante Secco

Uvaggio: 100% Lambrusco Salamino.

Descrizione: vino rosso, frizzante, secco - Metodo Charmat.

La vinificazione: le uve di Lambrusco Salamino vengono raccolte a mano verso fine Settembre inizio Ottobre, segue una lunga criomacerazione per 5 giorni, dopo la svinatura le uve vengono sottoposte a pressatura soffice, il mosto fiore ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata di 14/16°C per circa 4 settimane.

La degustazione: rosso rubino, con sfumature intense e luminose. Il profumo è profondo, complesso e persistente. La bocca è importante, sinuosa, in particolare equilibrio. Pienezza nel palato, incantato dai sentori di frutti neri e sfumature di marasca. La trama tannica è molto fine, in sintonia con una fresca acidità e una ritmata sapidità.



Grape blend: 100% Lambrusco Salamino.

Description: red, dry semi-sparkling wine, Charmat Method.

Vinification: the Salamino grapes are hand-picked from the end of September to early October; they undergo cryomaceration for 5 days, soft pressing, the fermentation takes place, using the long Charmat Method at a controlled temperature of 14/16°C for 4 weeks.

Tasting: ruby red, with intense and luminous nuances. The bouquet is deep, complex and long. In the mouth it is serious, sinuous and particularly well-balanced. Rounded on the palate, it is enchanted by notes of dark berry and morello cherry. The tannic weave is very fine, in harmony with the fresh acidity and a measured tanginess.

SOCIETA' AGRICOLA ZUCCHI S.S.

Via Viazza 64, 41030 San Prospero (MO) Italy

Tel. & Fax + 39.059.908934

info@vinizucchi.it - www.vinizucchi.it



//BE SOCIAL

