

## SAPORI DELLA VIGNA Vino Bianco Spumante Brut

Uvaggio: 100% Trebbiano Modenese.

Descrizione: vino bianco, spumante, BRUT - Metodo

Charmat.

La vinificazione: raccolta a mano, diraspatura e pigiatura delle uve con pressatura soffice e successiva sedimentazione statica del mosto a freddo. Spumantizzazione a temperatura controllata per conservare i profumi e le caratteristiche tipiche del Trebbiano Modenese.

**La degustazione:** colore giallo paglierino scarico, profumo vinoso, sorso fresco dalla piacevole sapidità.



**Grape blend:** 100% Trebbiano Modenese.

**Description:** white sparkling wine, BRUT - Charmat Method.

Vinification: the grapes are manually harvested, destemming and crushing of the grapes with soft pressing and subsequent cold static sedimentation of the must. Sparkling process at controlled temperature to preserve the typical aromas and characteristics of Trebbiano Modenese.

**Tasting:** pale straw yellow color, vinous scent, fresh sip with pleasant sapidity.

CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES

## SOCIETA' AGRICOLA ZUCCHI S.S.

Via Viazza 64, 41030 San Prospero (MO) Italy Tel. & Fax + 39.059.908934 info@vinizucchi.it - www.vinizucchi.it



