



SILVIA ZUCCHI
IN PUREZZA

RS

**VINO ROSSO
FRIZZANTE SECCO**

**50% Lambrusco di Sorbara
50% Pinot Nero
Rifermentato in bottiglia**

La Vendemmia anticipata permette di ottenere un prodotto di giusta gradazione e acidità, preservandone al massimo i profumi floreali e fruttati.

La Vendemmia manuale in cassette consente una cernita delle uve in campagna. Segue una pressatura soffice delle uve selezionate.

La prima fermentazione alcolica avviene in vasche a temperatura controllata 17/18° C ottenendo così il vino base.

**Successivamente la
rifermentazione avviene in
bottiglia aggiungendo una parte
di mosto parzialmente
fermentato che ci permette di
ottenere un vino dal perlage fine.**

Il vino non viene sboccato e non subisce filtrazioni e stabilizzazioni.

L'olfatto è intrigante e raffinato.

Note di frutti a bacca rossa.

Vivace, ampio, fresco e dinamico.

