

ZUCCHI

DA VIGNETI DI PROPRIETÀ

Metodo di produzione

Metodo Charmat

Methods of production

Charmat Method

Varietà delle uve

80% Lambrusco Salamino 20% Lambrusco di Sorbara

Grape varieties

80% Lambrusco Salamino 20% Lambrusco di Sorbara

Sistema d'allevamento

Sylvoz

Cultivation systems

Sylvoz

Epoca di vendemmia

Prima settimana di Ottobre

Harvest period

First week of October

Vinificazione

Uve raccolte a mano in piccole cassette
Pressatura soffice
Decantazione statica a freddo
Fermentazione in acciaio AISI 316
Stabilizzazione a freddo
Imbottigliamento in assenza di ossigeno,
evitando shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti

Vinification

Average age of vines
Soft pressing
Cold settling
Fermentation in stainless steel AISI 316
Cold static stabilisation
Bottling takes a place in absence of
oxygen. This procedure avoids
oxidative stress or the need for
additional sulphites

Volume della botiglia

Bottiglia da 750 ml in scatola da 6

Boottle size

750 ml bottle packed in 6 pieces case

Alcool:

10,5%

Alcohol

10,5%

Servire a:

12°C

To be served at:

12°C



ZUCCHI

LAMBRUSCO DELL'EMILIA

Indicazione Geografica Tipica

VINO FRIZZANTE SECCO



Prodotto e imbottigliato da Società Agr. Zucchi S.S. - S. Prospero (MO) - ITALIA

CONTIENE SOLFITI • PRODOTTO IN ITALIA