

ZUCCHI

DA VIGNETI DI PROPRIETÀ

Metodo di produzione

Metodo Charmat

Methods of production

Charmat Method

Varietà delle uve

70% Lambrusco di Sorbara - 30% Lambrusco Salamino

Grape varieties

70% Lambrusco di Sorbara - 30% Lambrusco Salamino

Sistema d'allevamento

G.D.C (Geneva Double Curtain)

Cultivation systems

G.D.C (Geneva Double Curtain)

Epoca di vendemmia

Prima decade di Settembre

Harvest period

Second ten days of September

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
addictional 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

