



Situata a San Lorenzo nel cuore della campagna modenese l'Azienda Vinicola Zucchi trae le proprie origini da una forte e radicata cultura contadina. Questo significa un importante legame con il passato: l'attività infatti risale agli anni '50 quando **Zucchi** Bruno inizia a lavorare e trasformare le uve del proprio vigneto situato nella prestigiosa zona del Lambrusco di Sorbara doc.

Il Lambrusco, un vitigno antico, forte e generoso, ha conservato il vigore e la purezza dell'uva selvatica e ha saputo liberarsi dal clima freddo e umido della bassa pianura e il più mite della collina. Parlare di Lambrusco significa raccontare la storia di Modena, culla del nettare cara alla terra di Carducci in cui questo vino è diventato grande e conosciuto.

Colline Modenesi

NUMERO BOTTIGLIE

110000BT/anno

ETTARI VITATI

10ha

TIPO DI PRODUZIONE

Biologica

ZONE DI COMPETENZA

Campania, Puglia, Basso Lazio,
Molise, Abruzzo



Spumante Metodo Classico Lambrusco di Sorbara Dop Dosaggio Zero

Biologico • 0,75l • 12,5° • Vino Bollicine

-  Agosto 2019
-  100% Lambrusco
-  Indigeni • 30 mg/l
-  Argilla, Sabbia
-  Controspalliera
-  26 mesi Bottiglia
-  Pesce, Frittura, Pesce grigliato, Bollito misto
-  Sapido, scorrevole, Voluminoso!