

# Vittorio Graziano

## Wines



“RIPA DI  
SOPRAVENTO”

*Viaggi di tradizione*

vino  
frizzante  
bianco

*per rifermentazione spontanea*

*imbottigliato all'origine da Vittorio Graziano,  
vignaiolo in Castelvetro di Modena - Italia  
- Prodotto in Italia -*

0,750 /e L'8 B 10 12% vol.

*contiene solfiti - contains sulphite*

### VdT Bianco "Ripa Di Sopravento"

**Soil:** Clay

**Grapes:** 2 types of local Trebbiano, 3 mystery grapes.

**Age of Vines:** 10-30 years old

**Yields:** 50hl/h

**Vinification:** Grapes are de-stemmed, followed by a direct press. The wine ferments in fiberglass containers. After a racking off the lees with 10 g of residual sugar left in the must, the wine is bottled, where it re-ferments in bottle. Unfined, unfiltered.



Fontana dei Boschi

*Emilia*

*Indicazione Geografica Tipica*

*Lambrusco*

*imbottigliato all'origine da Vittorio Graziano,  
vignaiolo in Castelvetro di Modena - Italia*

0,750 /e L'8 GR 10 12% vol.

*contiene solfiti*

### IGT Emilia Lambrusco "Fontana dei Boschi"

**Soil:** Clay

**Grapes:** Lambrusco di Grasparossa, Malbo Gentile, a bunch of mystery grapes.

**Age of Vines:** 10-30 years old

**Yields:** 50hl/h

**Vinification:** Grapes are de-stemmed. The wine ferments in fiberglass containers. After a racking off the lees with 10 g of residual sugar left in the must, the wine is bottled, where it re-ferments in bottle. Unfined, unfiltered.



"SASSOSCURO"

*Graziano*

Emilia Rosso

Indicazione Geografica Tipica

*imbottigliato all'origine da Vittorio Graziano,  
vignaiolo in Castelvetro di Modena - Italia*

0,750 € L'8 SAX 7 13% vol.  
contiene solfiti

## **IGT Emilia Rosso "Sassoscuro"**

**Soil:** Clay

**Grapes:** Lambrusco di Grasparossa, Malbo Gentile, a bunch of mystery grapes.

**Age of Vines:** 10-30 years old

**Yields:** 50hl/h

**Vinification:** Grapes are de-stemmed. The wine ferments dry in fiberglass containers, and is then racked to old barrels for aging.