

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.