



*Il Castello*

# Lambrusco dell'Emilia rosso Semisecco

## Indicazione Geografica Tipica

**Provenienza uve:**  
zona del carpigiano.

**Uve:**  
60% Lambrusco Salamino  
40% Lambrusco Grasparossa e  
Lambrusco Sorbara

**Vinificazione:**  
in rosso con macerazione prolungata sulle  
vinacce. Fermentazione a temperatura  
controllata.

**Presenza di spuma:**  
fermentazione naturale metodo Charmat.

**Aspetto e caratteristiche organolettiche:**  
frizzante, di colore rosso rubino intenso  
con riflessi porpora, profumo di frutti rossi  
maturi. Piacevolmente delicato e armonico al  
palato.

**Gradazione alcolica:**  
9,50°

**Accostamenti e servizio:**  
Consigliato con salumi e primi piatti, ottimo  
con carni rosse e bianche.



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE