

Lambrusco Salamino di S. Croce amabile

Denominazione di Origine Controllata



1 Lambruschi D.O.C.

Provenienza uve:

zona di Carpi, prevalentemente dalla frazione di Santa Croce.

Uve:

Lambrusco Salamino in purezza.

Vinificazione:

in rosso, con macerazione a freddo. Fermentazione parziale a temperatura controllata.

Presenza di spuma:

fermentazione naturale metodo Charmat.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:

frizzante, di colore rosso rubino, profumo fruttato caratteristico, gusto delicatamente amabile e vellutato.

Gradazione alcolica:

8,5°

Accostamenti e servizio:

Ottimo l'abbinamento alla cucina tipica emiliana.

Temperatura di servizio 8° - 10°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE