

Lambrusco Salamino di S. Croce

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 a temperatura controllata.

Presenza di spuma:

fermentazione naturale metodo Charmat.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:

frizzante, di colore rosso rubino, profumo fruttato caratteristico, gusto sapido e vinoso.

Gradazione alcolica:

11°

Accostamenti e servizio:

gioviale e fresco, si accompagna bene con tutti i piatti. Ottimo l'abbinamento alla cucina tipica regionale.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE