

Lambrusco Salamino di S. Croce

Denominazione di Origine Controllata
PRODUZIONE LIMITATA

La Tradizione



Provenienza uve:

zona di Carpi, prevalentemente dalla frazione di Santa Croce.

Uve:

Lambrusco Salamino in purezza.

Vinificazione:

in rosso, con macerazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

Presatura di spuma:

fermentazione naturale metodo Charmat. Dopo la fase di presa di spuma, il vino viene lasciato sostare in autoclave a contatto con i lieviti di fermentazione.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:

frizzante, di colore rosso rubino, profumo fruttato nella prima fase di stagionatura, vinoso e deciso nella fase finale. Al gusto si presenta asciutto e sapido. Vino che nella sua maturazione si evolve rimarcando le caratteristiche tipiche dei vini rifermentati in bottiglia.

Gradazione alcolica:

11,50°

Accostamenti e servizio:

indicato per salumi, bolliti, minestre asciutte. Ottimo l'abbinamento a gnocco e tigelle.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE