

# Lambrusco di Sorbara

Denominazione di Origine Controllata

*1 Lambruschi D.O.C.*



**Provenienza uve:**

zona di Soliera e Sorbara, nella pianura modenese.

**Uve:**

Lambrusco di Sorbara in purezza.

**Vinificazione:**

breve macerazione a freddo.  
Fermentazione a temperatura controllata.

**Presenza di spuma:**

fermentazione naturale metodo Charmat.

**Aspetto e caratteristiche organolettiche:**

frizzante, di colore rubino chiaro, profumo di viola, gusto asciutto, gradevolmente acidulo.

**Gradazione alcolica:**

11°

**Accostamenti e servizio:**

indicato con i salumi, bolliti e minestre asciutte.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE