



Lambrusco Salamino di S. Croce

Denominazione di Origine Controllata

ZIOCANTA

Il Lambrusco della Strana Coppia

Uve:

Tradizionale vitigno locale, il Lambrusco Salamino di Santa Croce deve il suo curioso nome all'originale forma del grappolo, cilindrico, sottile e compatto, con una caratteristica ala nella parte superiore.

Vinificazione:

Vinificato in rosso dà origine ad un vino rigorosamente frizzante naturale, che si esprime con spuma allegra e vivace, quasi a ricordare il carattere gioviale degli emiliani.

Gradazione alcolica:

11°

Accostamenti e servizio:

Vino brioso e fresco, si accompagna bene con tutti i piatti.

“Ottimo l'accostamento ai bolliti come Enrico Gualdi e Sandro Damura”.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE