

# Lambrusco dell'Emilia rosato

Indicazione Geografica Tipica

*Il Castello*



**Provenienza uve:**  
zona del carpigiano.

**Uve:**  
60% Lambrusco Salamino  
40% Lambrusco di Sorbara

**Vinificazione:**  
in rosato con breve macerazione a freddo.  
Fermentazione a temperatura controllata.

**Presatura di spuma:**  
fermentazione naturale metodo Charmat.

**Aspetto e caratteristiche organolettiche:**  
frizzante, di colore rosato vivace,  
profumo fine, con caratteristici sentori di viola.  
Elegante e fresco al sapore.

**Gradazione alcolica:**  
11°

**Accostamenti e servizio:**  
la sua freschezza e la sua delicatezza ne fanno  
un vino non impegnativo. Ottimo l'accostamento  
a pietanze particolarmente delicate.

Temperatura di servizio 8° - 10°C



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE