

Lancellotta dell'Emilia

Indicazione Geografica Tipica
PRODUZIONE LIMITATA

Filtrato Dolce



Provenienza uve:

zona di Correggio e San Martino in Rio nel reggiano.

Uve:

Lancellotta in purezza.

Vinificazione:

in rosso, con macerazione a freddo sulle bucce. Il dolce naturale viene mantenuto dalla conservazione costante del mosto in celle frigorifere e da ripetute filtrazioni.

Presatura di spuma:

metodo Charmat. Fermentazione parziale per preservare la nota dolce che lo caratterizza.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:

frizzante, di colore rosso rubino, profumo intenso, con pronunciato aroma di frutti di bosco. Il sapore è carezzevole, persistente con gradevole vena dolce.

Gradazione alcolica:

6°

Accostamenti e servizio:

si accompagna ai dolci rustici. Ottimo con macedonia di fragola e pesca.

Temperatura di servizio 8° - 10°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE