

100 Vendemmie Rosè Lambrusco Salamino Spumante Brut

D.O.P.

PRODUZIONE LIMITATA

Spumanti

Provenienza uve:

E' un vino che ha un forte legame con il territorio e la tradizione. Le uve utilizzate sono coltivate nella frazione di Santa Croce nel Carpigiano.

Uve:

Lambrusco Salamino
Lambrusco di Sorbara

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve.
Prima fermentazione a bassa temperatura.

Presenza di spuma:

rifermentazione con metodo Charmat a temperatura controllata. Sosta sui lieviti di fermentazione nella fase di affinamento.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:

vino dalla personalità giovane. Elegante all'aspetto, con perlage persistente e colore brillante, bouquet caratterizzato da sentori di rosa, gusto armonico e fresco.

Gradazione alcolica:

12°

Accostamenti e servizio:

spumante da tutto pasto. Gli abbinamenti possono spaziare dagli antipasti ai primi piatti, dalle carni ai formaggi; non ultimo è l'abbinamento con piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio 6° - 8°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE

