

100 Vendemmie Rosso 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:

90% Lambrusco Salamino
10% Ancellotta

Vinificazione:

Macerazione a freddo del pigiato. Prima fermentazione a temperatura controllata.

Presenza di spuma:

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

Aspetto e caratteristiche organolettiche:

si esprime con una spuma rossa e vigorosa, preludio a profumi intensi e freschi. Al palato è un susseguirsi di sensazioni gradevoli e armoniose.

Gradazione alcolica:

11,50°

Accostamenti e servizio:

paste asciutte, salumi, arrostiti, ottimo l'abbinamento alla cucina tipica Emiliana.

Temperatura di servizio 12° - 14°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE