

# Lambrusco Salamino di S. Croce amabile

D.O.P.

*1 Lambruschi D.O.P.*



**Provenienza uve:**

zona di Carpi, prevalentemente dalla frazione di Santa Croce.

**Uve:**

Lambrusco Salamino in purezza.

**Vinificazione:**

in rosso, con macerazione a freddo. Fermentazione parziale a temperatura controllata.

**Presenza di spuma:**

fermentazione naturale metodo Charmat.

**Aspetto e caratteristiche organolettiche:**

frizzante, di colore rosso rubino, profumo fruttato caratteristico, gusto delicatamente amabile e vellutato.

**Gradazione alcolica:**

8,5°

**Accostamenti e servizio:**

Ottimo l'abbinamento alla cucina tipica emiliana.

Temperatura di servizio 8° - 10°C



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE