

# Lambrusco Salamino di S. Croce

D.O.P.

PRODUZIONE LIMITATA

*La Tradizione*



**Provenienza uve:**

zona di Carpi, prevalentemente dalla frazione di Santa Croce.

**Uve:**

Lambrusco Salamino in purezza.

**Vinificazione:**

in rosso, con macerazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

**Presatura di spuma:**

fermentazione naturale metodo Charmat. Dopo la fase di presa di spuma, il vino viene lasciato sostare in autoclave a contatto con i lieviti di fermentazione.

**Aspetto e caratteristiche organolettiche:**

frizzante, di colore rosso rubino, profumo fruttato nella prima fase di stagionatura, vinoso e deciso nella fase finale. Al gusto si presenta asciutto e sapido. Vino che nella sua maturazione si evolve rimarcando le caratteristiche tipiche dei vini rifermentati in bottiglia.

**Gradazione alcolica:**

11,50°

**Accostamenti e servizio:**

indicato per salumi, bolliti, minestre asciutte. Ottimo l'abbinamento a gnocco e tigelle.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE