

# Il Lambrusco Lambrusco dell'Emilia

I.G.P.

PRODUZIONE LIMITATA

*Santa Croce*



**Provenienza uve:**

zona di Santa Croce nel Carpietano  
e zona di Castelvetro.

**Uve:**

uve selezionate di Lambrusco Salamino,  
Lambrusco di Sorbara e Lambrusco  
Grasparossa.

**Vinificazione:**

vinificazione separata delle uve per varietà,  
con macerazione a freddo del pigiato.  
Fermentazione a temperatura controllata.

**Presatura di spuma:**

blend tra la selezione dei migliori vini  
ottenuti in proporzioni che variano di anno in  
anno, rifermentati dai dieci ai quindici giorni  
con il metodo Charmat.

**Aspetto e caratteristiche organolettiche:**

frizzante, di colore rosso rubino, con profumo  
delicato e floreale, armonico dal sapore antico  
del Lambrusco.

**Gradazione alcolica:**

11°

**Accostamenti e servizio:**

per le sue caratteristiche organolettiche si  
accompagna bene con tutti i piatti. Ottimo  
l'abbinamento alla cucina tipica regionale.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE