

Lambrusco dell'Emilia rosso

I.G.P.

Il Castello



Provenienza uve:
zona del carpigiano.

Uve:
70% Lambrusco Salamino
30% Lambrusco Grasparossa

Vinificazione:
in rosso con macerazione prolungata sulle vinacce. Fermentazione a temperatura controllata.

Presa di spuma:
fermentazione naturale metodo Charmat.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:
frizzante, di colore rosso rubino intenso, profumi caratteristici di frutta rossa matura. Gusto secco, piacevolmente vellutato.

Gradazione alcolica:
11°

Accostamenti e servizio:
vino da tutto pasto, ottimo con salumi e arrostiti di carni rosse.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE