



Il Castello

Lambrusco dell'Emilia rosso Semisecco I.G.P.

Provenienza uve:
zona del carpigiano.

Uve:
60% Lambrusco Salamino
40% Lambrusco Grasparossa e
Lambrusco Sorbara

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

Presenza di spuma:
fermentazione naturale metodo Charmat.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:
frizzante, di colore rosso rubino intenso
con riflessi porpora, profumo di frutti rossi
maturi. Piacevolmente delicato e armonico al
palato.

Gradazione alcolica:
9,50°

Accostamenti e servizio:
Consigliato con salumi e primi piatti, ottimo
con carni rosse e bianche.

Temperatura di servizio 8° - 10°



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE