

# Il Lambrusco Lambrusco di Modena

D.O.P.

PRODUZIONE LIMITATA

*Santa Croce*



**Provenienza uve:**

zona di Santa Croce nel Carpietano, zona di Campogaliano 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.

**Presa 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