

Lambrusco dell'Emilia rosato

I.G.P.

Il Castello



Provenienza uve:
zona del carpigiano.

Uve:
60% Lambrusco Salamino
40% Lambrusco di Sorbara

Vinificazione:
in rosato con breve macerazione a freddo.
Fermentazione a temperatura controllata.

Presa di spuma:
fermentazione naturale metodo Charmat.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:
frizzante, di colore rosato vivace,
profumo fine, con caratteristici sentori di viola.
Elegante e fresco al sapore.

Gradazione alcolica:
11°

Accostamenti e servizio:
la sua freschezza e la sua delicatezza ne fanno
un vino non impegnativo. Ottimo l'accostamento
a pietanze particolarmente delicate.

Temperatura di servizio 8° - 10°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE