Historia

Lambrusco Salamino di S. Croce La Tradizione

D.O.P.

PRODUZIONE LIMITATA

Provenienza uve:
zona di Carpi, prevalentemente dalla frazione di Santa Croce.

Uve:
Lambrusco Salamino in purezza.

Vinificazione:
in rosso, con macerazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

Presa di spuma:
fermentazione naturale metodo Charmat. Dopo la fase di presa di spuma, il vino viene lasciato sostare in autoclave a contatto con i lieviti di fermentazione.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:
frizzante, di colore rosso rubino, profumo fruttato nella prima fase di stagionatura, vinoso e deciso nella fase finale. Al gusto si presenta asciutto e sapido. Vino che nella sua maturazione si evolve rimarcando le caratteristiche tipiche dei vini rifermentati in bottiglia.

Gradazione alcolica: 11,50°

Accostamenti e servizio:
indicato per salumi, bolliti, minestre asciutte. Ottimo l'abbinamento a gnocco e tigelle.

Temperatura di servizio 10° - 12°C

DAL 1907

CANTINA DI S. CROCE