I Lambruschi D.O.P.

Lambrusco Salamino di S. Croce

D.O.P.

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

Uve:
Lambrusco Salamino in purezza.

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

Presa di spuma:
fermentazione naturale metodo Charmat.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:
frizzante, di colore rosso rubino, profumo fruttato caratteristico, gusto sapido e vinoso.

Gradazione alcolica:
11°

Accostamenti e servizio:
gioviale e fresco, 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