

Lambrusco Salamino di S. Croce Il Primo

D.O.P. - Produzione Limitata - Biologico

Biologica

Provenienza uve:

Vigneti moderni della zona di Carpi.

Uve:

Lambrusco Salamino da vigneti a conduzione Biologica certificata.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso: macerazione e parziale fermentazione con lieviti di origine biologica a temperatura controllata in presenza di vinacce. Completamento della fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox di piccola capacità. Nessuna aggiunta di solfiti.

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:

Da questa preziosa base si è ottenuto un vino colore rosso rubino che profuma di frutti rossi intensi e tipici dell'uva Lambrusco Salamino. Al gusto si presenta armonico, morbido, con effervescenza delicata e piacevolezza al sorso.

Gradazione alcolica:

11°

Accostamenti e servizio:

Indicato per minestre asciutte, arrosti, salumi e pasta al forno.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE

