

Lambrusco di Sorbara

D.O.P.

1 Lambruschi D.O.P.



Provenienza uve:

zona di Soliera e Sorbara, nella pianura modenese.

Uve:

Lambrusco di Sorbara in purezza.

Vinificazione:

breve macerazione a freddo.
Fermentazione a temperatura controllata.

Presenza di spuma:

fermentazione naturale metodo Charmat.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:

frizzante, di colore rubino chiaro, profumo di viola, gusto asciutto, gradevolmente acidulo.

Gradazione alcolica:

11°

Accostamenti e servizio:

indicato con i salumi, bolliti e minestre asciutte.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE