



Historia

Lambrusco Salamino di S. Croce Vigne Vecchie

D.O.P. - Produzione Limitata

Provenienza uve:

vecchi vigneti semi Bellussi della zona di Carpi, prevalentemente dalla frazione S.Croce.

Uve:

Lambrusco Salamino raccolte a mano.

Vinificazione:

in rosso, con macerazione e fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata in presenza di vinacce.

Presatura 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 di frutti rossi che evolvono in maturità nel corso del tempo. Al gusto si presenta fresco e bilanciato nella sapidità.

Gradazione alcolica:

11,50°

Accostamenti e servizio:

indicato per minestre asciutte, arrostiti e salumi. Ottimo l'abbinamento con gnocco e tigelle.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE