



Crocevia

Lambrusco dell'Emilia rosso Semisecco

I.G.P.

Provenienza uve:

zona del carpigiano.

Uve:

60% Lambrusco Salamino
40% Lambrusco Grasparossa e
Lambrusco Sorbara

Vinificazione:

in rosso con macerazione prolungata sulle
vinacce. Fermentazione a temperatura
controllata.

Presenza di spuma:

fermentazione naturale metodo Charmat.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:

frizzante, di colore rosso rubino intenso
con riflessi porpora, profumo di frutti rossi
maturi. Piacevolmente delicato e armonico al
palato.

Gradazione alcolica:

9,50°

Accostamenti e servizio:

Consigliato con salumi e primi piatti, ottimo
con carni rosse e bianche.

Temperatura di servizio 8° - 10°



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE