

# Lambrusco dell'Emilia rosso

I.G.P.

*Crocevia*



**Provenienza uve:**  
zona del carpigiano.

**Uve:**  
70% Lambrusco Salamino  
30% Lambrusco Grasparossa

**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, profumi caratteristici di frutta rossa matura. Gusto secco, piacevolmente vellutato.

**Gradazione alcolica:**  
11°

**Accostamenti e servizio:**  
vino da tutto pasto, ottimo con salumi e arrostiti di carni rosse.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE