CANTINA DI SORBARA

LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE DOP - 903 TERRE DEI PIO

Tipologia e Denominazione
Lambrusco Salamino di Santa Croce Dop
Rosso Semisecco Frizzante

Caratteristiche
Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Spuma vivace e persistente. Profumo vinoso e intenso, fruttato con sentori di frutta rossa matura, mirtillo e frutti di bosco; al palato si presenta morbido, di corpo, sapido e armonico.

Zona di Produzione
Parte settentrionale della Provincia di Modena, da Carpi al Po

Vitigno e uvaggio
100% Lambrusco Salamino

Vinificazione
Vinificazione in rosso, con breve macerazione sulle bucce e soffice pigiatura; pulizia del mosto e lunga fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Rifermentazione per presa di spuma.

Titolo Alcolometrico
10% vol.

Residuo zuccherino

20 gr/lt

Dati logistici

Temperatura di servizio

10°-12°

Produttore

Cantina di Carpi e Sorbara

Codice interno

F903