



ca'de' monaci

## Vino frizzante Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC Rosso amabile



### TIPOLOGIA

Vino frizzante rosso amabile

### VITIGNI PRINCIPALI

Lambrusco Salamino

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla fascia pianeggiante nord-occidentale della provincia di Modena.

### TERRENI

Ci troviamo in piena pianura, con terreni alluvionali, caratterizzati da buona fertilità grazie all'incessante lavoro di bonifica a coltivazione dell'uomo nei secoli, sabbie, limi e argille sono presenti in modo omogeneo in tutta la zona.

### RACCOLTA

La piena maturazione si raggiunge generalmente nella prima decade di ottobre.

### VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in rosso, con macerazione a contatto con le bucce per estrarne colore e tannini. Fermentazione e presa di spuma in autoclavi di acciaio a temperatura controllata, secondo il metodo Charmant.

### COLORE

Il Lambrusco Salamino di Santa Croce si presenta con un colore rosso rubino carico con intensi riflessi violacei, spuma del medesimo colore violaceo, vivace ed evanescente.

### OLFATTO

Il profumo è fresco, fruttato, persistente e dall'intenso aroma vinoso, che richiama i sentori della frutta matura.

### GUSTO

In bocca è morbido, vellutato, leggermente acidulo e fresco, sapido e di corpo medio, dal moderato grado alcolico.

### ABBINAMENTI

Un vino gradevole e beverino, apprezzato anche dai palati più delicati e che si accompagna alla perfezione ai piatti locali come la pastasciutta col ragù bianco, i tortellini in brodo e gli arrostiti. La versione amabile ben si adatta ai dolci e in particolare alla pasticceria secca.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

### GRADO ALCOLICO

8% vol

[Cuvée Luciano ( 75 cl )], [8% vol]

