



LAMBRUSCO D.O.C. SALAMINO DI SANTA CROCE

~ rosso frizzante secco ~





LAMBRUSCO D.O.C. SALAMINO DI SANTA CROCE

~ rosso frizzante secco ~

Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	rosso frizzante secco
CLASSIFICAZIONE	lambrusco DOC Salamino di Santa Croce
AREA DI PRODUZIONE	comuni di Cavezzo, Concordia, Mirandola e Soliera tutti in provincia di Modena
TERRENO	alluvionale medio impasto
UVAGGIO	100% lambrusco Salamino di Santa Croce
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato, G.D.C.
EPOCA DI RACCOLTA	fine Settembre, inizio Ottobre
VINIFICAZIONE	in rosso con brevissima macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale metodo Charmat
SPUMA	fine, persistente con riflessi viola
COLORE	rosso rubino con riflessi rosati
PROFUMO	pulito ampio con note di rosa e lamponi
SAPORE	gradevolmente secco e con retrogusto fruttato. La spiccata acidità gli conferisce grande pulizia ed eleganza
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-16 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare lasagne e paste ripiene. Ottimo con il carrello degli arrostiti e dei bolliti



LAMBRUSCO D.O.C. SALAMINO DI SANTA CROCE

~ rosso frizzante secco ~

Dati Logistici :

 ml		 cm	 kg		 n.	 kg		 EAN	
			Lordo	Netto			 kg	 cm	
750	6	22,6x17,0x31,5h	7,650	4,500	105 (5x21)	803,25	173	8008920001918	18008920114219
750	12	33,5x24,5x31,5h	15,300	9,000	50 (5x10)	765,00	173	8008920001918	18008920114226
1.500	6	33,1x21,6x33,1h	13,600	9,000	60 (5x12)	816,00	181	8008920101526	18008920114233