



---

— LAMBRUSCO D.O.C. SALAMINO DI SANTA CROCE - ROSATO AMABILE

~ rosato frizzante amabile ~





---

## LAMBRUSCO D.O.C. SALAMINO DI SANTA CROCE - ROSATO AMABILE

---

*~ rosato frizzante amabile ~*

### Scheda Prodotto :












<b>TIPOLOGIA</b>	rosato frizzante amabile
<b>CLASSIFICAZIONE</b>	lambrusco DOC Salamino di Santa Croce
<b>AREA DI PRODUZIONE</b>	Comuni di Cavezzo, Concordia, Mirandola e Soliera tutti in provincia di Modena
<b>TERRENO</b>	alluvionale medio impasto
<b>UVAGGIO</b>	100% lambrusco Salamino di Santa Croce
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	cordone speronato, G.D.C.
<b>EPOCA DI RACCOLTA</b>	fine Settembre inizio Ottobre
<b>VINIFICAZIONE</b>	brevissima macerazione di 12 ore circa a temperatura costante di 18 gradi. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat
<b>SPUMA</b>	fine, persistente, di colore rosa
<b>COLORE</b>	rosato brillante
<b>PROFUMO</b>	floreale ed elegante, con sentori di violetta
<b>SAPORE</b>	piacevolmente amabile e raffinato, con retrogusto di frutta rossa
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-11 °C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	estremamente versatile, è ideale come aperitivo e può piacevolmente accompagnare tutto il pasto. Ottimo con carni bianche, formaggi a pasta molle e con la pizza



**LAMBRUSCO D.O.C. SALAMINO DI SANTA CROCE - ROSATO AMABILE**

*~ rosato frizzante amabile ~*

**Dati Logistici :**

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	 kg	 cm		
750	6	22,6x17,0x31,5h	7,650	4,500	105 (5x21)	803,25	173	800892010656	
750	12	33,5x24,5x31,5h	15,300	9,000	50 (5x10)	765,00	173	800892010656	