Vino frizzante Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC Rosso amabile

[Cuvée Luciano (75 cl)], [8% vol]

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'intendo 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 arrosti. 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