

RIO'

LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE



Classificazione: Lambrusco Salamino di Santa Croce Dop

Tipologia: Vino Frizzante

Vitigni: Lambrusco Salamino

Tipologia del Terreno: Argilloso-Limoso

Vinificazione: Macerazione prefermentativa a freddo e conseguente fermentazione a temperatura controllata.

Rifermentazione in autoclave in acciaio inox.

Presa di Spuma: Perlage fine e persistente

Gradazione alcolica: 11,00

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso Rubino Intenso

Naso: Viola e Frutta Rossa Matura

Palato: Morbido e persistente di buona struttura

Temperatura di servizio: 8-10°C