

Lambrusco  
Salamino  
di Santa Croce  
Premium

Doc Secco 75 cl



# RIGHI

#### GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

#### LE UVE

Lambrusco Salamino

#### PROVENIENZA

Carpi in provincia di Modena e la zona pianeggiante a nord della stessa provincia.

#### IL VINO

Particolarmente interessante il tipico odore fruttato conferito dal vitigno caratterizzato da sentori di lampone mora e ciliegia, spuma vivace e persistente, colore rosso rubino carico con riflessi violacei, in bocca emerge la morbidezza del vino dotato di un corpo ben equilibrato.

#### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come aperitivo e da tutto pasto. Si abbina in particolare con zuppe, minestre, salumi, carni alla griglia e formaggi.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

#### ALCOHOL CONTENT

11% vol.

#### THE GRAPES

Lambrusco Salamino

#### ORIGIN

Carpi in the Province of Modena and the plains in the north of the same Province.

#### THE WINE

Particularly interesting is the typical fruity fragrance conferred by the variety, which –is characterized by hints of raspberry, blackberry, and cherry. It has a lively and persistent mousse, and a deep ruby red color with purple highlights. –The softness of this well-balanced wine emerges on the palate.

#### SERVING SUGGESTIONS

Ideal as an aperitif and throughout the meal. It goes especially well with soups, cold cuts, grilled meats, and cheeses.

#### SERVING TEMPERATURE

12-14 °C