Lambrusco Salamino Santa Croce Secco

Viola intenso. Al naso, aromi di more, fragole, frutti di bosco e qualche nota speziata. Al palato è cremoso e avvolgente, il sorso è sostenuto da una buona acidità.

Produttore	Cleto Chiarli
Categoria	Spumanti rimanenti
Paese	Italia
Regione	Emilia-Romagna
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	10.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	3 anni
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30003860
Adatto a	Antipasti, Piatti asiatici, Piatti agrodolci, Formaggi stagionati

Vinificazione

Leggera macerazione delle uve per circa 24 ore. Segue la fermentazione del mosto senza uva a circa 17°C.