



SCHEDA TECNICA

Lambrusco Salamino di Santa Croce Dop



Classificazione: Lambrusco Salamino di Santa Croce Dop

Tipologia: Vino Frizzante

Vitigni: Lambrusco Salamino

Tipologia del Terreno: Argilloso-Limoso

Sistema di allevamento: Controspalliera e gdc

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

Presenza di Spuma: Perlage fine e persistente

Gradazione alcolica: 11,00

Colore: Rosso Rubino Intenso

Naso: Viola e Frutta Rossa Matura

Palato: Morbido e persistente di buona struttura

Temperatura di servizio: 16-18°C

TUTTI I COLORI DI **RIO**