



Lambrusco Salamino di S. Croce Doc

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO



CERTIFICATO BIOLOGICO

Uve: 100% prodotto con uve di Salamino di Santa Croce da vigneti di proprietà

Terreno: Argilloso

Densità d'impianto: 3.000 piante /ha

Forma di allevamento: Guyot unilaterale con 13-14 gemme

Colore: Rosso rubino intenso

Solforosa Totale : < 50 mg/l

Zuccheri Residui : 1 g/l

Temperatura di servizio: 10 / 12° C

RICONOSCIMENTI

2024

Kerin O'Keefe Tating : 92 Pt

The Wine Journal - Eros

Teboni : 94 Pt

Concorso Enologico Città del

Vino BIO : Medaglia d'Argento

Concorso Enologico Città del

Vino SPUMANTE:

Medaglia d'Argento

Gardini Notes : 92 Pt

2023

5 Stars Wine - Wine Without

Walls: 92 Pt.

Guida Oro I vini di Veronelli:

2 Stelle

Gambero Rosso : 1 Bicchiere

Luca Maroni : 91 Pt

2022

WineEnthusiast : 92 pt

Emilia Romagna da Bere e

da Mangiare : 4 acini

Profumo: Delicato e fine, con sentori floreali, frutti di bosco e note speziate.

Gusto: Ampio e complesso, contraddistinto da un'ottima freschezza e da una gradevole e avvolgente spuma, spiccano note succose e cremose con un finale verticale e fruttato.

Vinificazione:

- Raccolta nelle ore più fredde della giornata
- Ulteriore raffreddamento dell'uva *
- Breve macerazione in pressa *
- Pressatura soffice*
- Fermentazione a basse temperature in vasca in acciaio inox
- Prolungato affinamento a freddo in acciaio *
- Addizione di mosto e rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata
- Lungo affinamento in bottiglia a temperatura ed umidità controllata

**Fasi del processo in cui l'ambiente è inertizzato con azoto per limitare utilizzo di solforosa*