

# Lambrusco Salamino di S. Croce

D.O.C.

*1 Lambruschi D.O.C.*



**Grape production area:**

Carpi area, mainly the Santa Croce locality.

**Grapes:**

Pure Lambrusco Salamino.

**Vinification:**

red-wine vinification, with cold maceration.  
Fermentation at controlled temperature.

**Prise de mousse:**

natural fermentation with the Charmat method.

**Appearance and sensory characteristics:**

sparkling, ruby red colour, characteristically fruited fragrance, sapid, winy flavour.

**Alcoholic strength:**

11°

**Food pairing and serving:**

cheerful and fresh, this wine is perfect with all manner of dishes. Excellent with typical regional cuisine.

Serving temperature 10-12°C



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE

# Lambrusco Salamino di S. Croce

Denominazione di Origine Controllata

*1 Lambruschi D.O.C.*



**Provenienza uve:**

zona di Carpi, prevalentemente dalla frazione di Santa Croce.

**Uve:**

Lambrusco Salamino in purezza.

**Vinificazione:**

in rosso, con macerazione a freddo. Fermentazione a temperatura controllata.

**Presenza di spuma:**

fermentazione naturale metodo Charmat.

**Aspetto e caratteristiche organolettiche:**

frizzante, di colore rosso rubino, profumo fruttato caratteristico, gusto sapido e vinoso.

**Gradazione alcolica:**

11°

**Accostamenti e servizio:**

gioviale e fresco, si accompagna bene con tutti i piatti. Ottimo l'abbinamento alla cucina tipica regionale.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE

# Lambrusco Salamino di S. Croce amabile

Denominazione di Origine Controllata



*1 Lambruschi D.O.C.*

**Provenienza uve:**

zona di Carpi, prevalentemente dalla frazione di Santa Croce.

**Uve:**

Lambrusco Salamino in purezza.

**Vinificazione:**

in rosso, con macerazione a freddo. Fermentazione parziale a temperatura controllata.

**Presenza di spuma:**

fermentazione naturale metodo Charmat.

**Aspetto e caratteristiche organolettiche:**

frizzante, di colore rosso rubino, profumo fruttato caratteristico, gusto delicatamente amabile e vellutato.

**Gradazione alcolica:**

8,5°

**Accostamenti e servizio:**

Ottimo l'abbinamento alla cucina tipica emiliana.

Temperatura di servizio 8° - 10°C



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE

# Lambrusco Salamino di S. Croce amabile

D.O.C.

*1 Lambruschi D.O.C.*



**Grape production area:**

Carpi area, mainly the Santa Croce locality.

**Grapes:**

pure Lambrusco Salamino.

**Vinification:**

red-wine vinification, with cold maceration. Partial fermentation at controlled temperature.

**Prise de mousse:**

natural fermentation with the Charmat method.

**Appearance and sensory characteristics:**

sparkling, ruby red colour, characteristically fruited fragrance, delicately semi-sweet, velvety flavour.

**Alcoholic strength:**

8,5°

**Food pairing and serving:**

Excellent with typical Emilian cuisine.

Serving temperature 8° - 10°C



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE

# Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

D.O.C.

*1 Lambruschi D.O.C.*



**Grape production area:**  
hilly belt of the Modena district,  
Castelvetro area.

**Grapes:**  
pure Lambrusco Grasparossa.

**Vinification:**  
red-wine vinification, with lengthy  
maceration on the grape skins.  
Fermentation at controlled temperature.

**Prise de mousse:**  
natural fermentation with the Charmat  
method.

**Appearance and sensory characteristics:**  
sparkling, red in colour with purple  
undertones. Fragrance of ripe red fruit.  
Full-bodied harmonious, velvety flavour.

**Alcoholic strength:**  
11°

**Food pairing and serving:**  
suitable for all the courses of a meal;  
excellent with typical Emilian cuisine.

Serving temperature 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE

# Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Denominazione di Origine Controllata

*1 Lambruschi D.O.C.*



**Provenienza uve:**  
fascia collinare modenese,  
zona di Castelvetro.

**Uve:**  
Lambrusco Grasparossa in purezza.

**Vinificazione:**  
in rosso, con macerazione  
prolungata sulle vinacce. Fermentazione  
a temperatura controllata.

**Presenza di spuma:**  
fermentazione naturale metodo Charmat.

**Aspetto e caratteristiche organolettiche:**  
frizzante, di colore rosso, con riflessi  
violacei. Profumo di frutta rossa matura.  
Gusto pieno armonico e vellutato.

**Gradazione alcolica:**  
11°

**Accostamenti e servizio:**  
vino da tutto pasto, ottimo l'abbinamento  
alla cucina tipica emiliana.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE

# Lambrusco di Sorbara

D.O.C.

*1 Lambruschi D.O.C.*



**Grape production area:**

Soliera and Sorbara area in the Modenese lowlands.

**Grapes:**

pure Lambrusco di Sorbara.

**Vinification:**

brief cold maceration. Fermentation at controlled temperature.

**Prise de mousse:**

natural fermentation with the Charmat method.

**Appearance and sensory characteristics:**

sparkling, pale ruby colour, fragrance of violets, dry, pleasant, slightly acid flavour..

**Alcoholic strength:**

11°

**Food pairing and serving:**

Ideal accompaniment for sliced meats, boiled meat and first courses with pasta.

Serving temperature 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE

# Lambrusco di Sorbara

Denominazione di Origine Controllata

*1 Lambruschi D.O.C.*



**Provenienza uve:**

zona di Soliera e Sorbara, nella pianura modenese.

**Uve:**

Lambrusco di Sorbara in purezza.

**Vinificazione:**

breve macerazione a freddo.  
Fermentazione a temperatura controllata.

**Presenza di spuma:**

fermentazione naturale metodo Charmat.

**Aspetto e caratteristiche organolettiche:**

frizzante, di colore rubino chiaro, profumo di viola, gusto asciutto, gradevolmente acidulo.

**Gradazione alcolica:**

11°

**Accostamenti e servizio:**

indicato con i salumi, bolliti e minestre asciutte.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE