



Salamino DOC Secco

Denominazione:	Lambrusco Salamino di S. Croce DOC
Regione:	Emilia Romagna
Produttore:	CHIARLI è il più antico produttore di Lambrusco ed altri Vini Tipici dell'Emilia - Romagna. La sua fondazione risale al 1860. La CHIARLI 1860 attraverso le 6 Aziende Agricole di proprietà della famiglia Chiarli, ha la disponibilità di oltre 100 ettari di vigneti, situati nelle aree tipiche del Lambrusco DOC.
Caratteristiche:	Colore rosso intenso e dalla spuma vivace, frizzante ed evanescente; bouquet vinoso, intenso con caratteristico profumo fruttato.
Gradazione:	10% vol.
Vitigno:	Lambrusco Salamino S.Croce
Vinificazione:	Leggera macerazione 18-24 ore, svinatura del mosto e fermentazione a temperatura controllata 17° C. Rifermentazione (presa di spuma) in "cuve close".
Temperatura di servizio:	Servire a temperatura ambiente (14° - 16° C).
Abbinamenti Gastronomici:	È consigliato per paste asciutte e piatti di una certa consistenza.
Distribuito:	CHIARLI - Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: italia@chiarli.it