



## Salamino DOC Amabile

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, gusto morbido e vinoso, bouquet fruttato, spuma fine ed abbondante.
Gradazione:	7,5% vol.
Vitigno:	Lambrusco Salamino S. Croce
Vinificazione:	Pigiatura tradizionale con macerazione 36 ore. Fermentazione a 18°-20°C. Rifermentazione (presa di spuma) in "cuve close".
Temperatura di servizio:	Servire fresco (12° - 14° C).
Abbinamenti Gastronomici:	Ideale per i menù tipici della cucina emiliana è anche indicato come vino da dessert.
Distribuito:	CHIARLI - Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: <a href="mailto:italia@chiarli.it">italia@chiarli.it</a>