



IMPORTATION  
ÉPICURIENNE

# Lambrusco Salamino di Santa Croce

ITALIE • ÉMILIE-ROMAGNE, DOC

## CARACTÉRISTIQUES

### CÉPAGE(S)

100% Lambrusco di Salamino

### FORMAT

750 ml

### ALCOOL

11%

### TAUX DE SUCRE

9.4 g/L

### TYPE DE PRODUIT

Vin mousseux rouge

### PRODUCTEUR

Cantina di Carpi e Sorbara



CODE SAQ  
14040847

## HISTOIRE

Au début des années 1900, la menace d'une crise viticole a perturbé l'esprit de tous les viticulteurs. À Carpi, Alfredo Molinari, pour faire face à tout cela, propose la création d'une société civile qui, avec la coopération de certains viticulteurs, aura permis une solidarité totale entre les membres, une responsabilité illimitée envers les tiers, une garantie de mandat. C'est ainsi que la Cantina Sociale di Carpi a été fondée à l'aube de l'agriculture moderne.

## VINIFICATION

Obtenu à partir des raisins des membres et mis en bouteille à la Cantina di Carpi e Sorbara, dans ses propres établissements de Sorbara di Bomporto. Vinification en rouge, avec cryo macération sur les peaux; nettoyage du moût et fermentation à une température contrôlée avec des levures sélectionnées. Refermentation par moussage.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Vin effervescent de couleur rouge rubis intense aux reflets violets. Mousse vive et persistante. Arômes vineux, fruités et floraux; en bouche il a un goût doux, corsé, intense et velouté.