

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Cantina di Soliera

NOME DEL VINO
Cantina di Soliera Lambrusco
Salamino di Santa Croce

DENOMINAZIONE
Lambrusco Salamino Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Emilia-Romagna

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Modena

VINIFICAZIONE
Criomacerazione di circa 3 giorni.
Grande rispetto dell'uva e del
mosto. Controllo delle
temperature e fermentazione in
autoclave di circa 1 mese.

AFFINAMENTO
1 mese di seconda fermentazione
in autoclave

VITIGNO/I
100% Lambrusco Salamino

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Sud-Ovest

ALTITUDINE
50

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
15

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre

ETTARI VITATI
20

RESA PER ETTARO
12000

ENOLOGO/CONSULENTE
Marco Facchini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
10% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
7 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
.25000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D6914