



Medal Gold

Denomination: Lambrusco of Modena DOC "GOLD"

Tipology: sparkling red wine.

Vinification: Controlled temperature maceration, cleaning of the must before fermentation, addition of yeasts and pre-bottled foaming.

Grapes: Lambrusco Salamino of Santa Croce - Lambrusco of Sorbara

Plant system: cordone speronato.

Soil: clay and silt.

Colour: intense ruby red.

Aroma: strong notes of red fruit, strawberries, raspberries and cherries.

Taste: dry, very fruity, round; delicate tannins accompanied by a pleasant acidity.

Perfect with Salami of various kinds, cappelletti in broth, lasagna, pumpkin tortelli!

Alcoholic graduation: 11% VOL

Serving temperature: serve at 10/12 C°

Bottle: 0,75 l.

Sugary residue: 10 g / l

Total acidity: 7,5 g / l



Medal Gold

Denominazione: Lambrusco di Modena DOC "GOLD"

Tipologia: vino rosso frizzante.

Vinificazione: macerazione a temperatura controllata, pulizia dei mosti prima della fermentazione, aggiunta di lieviti e presa di spuma.

Uve: Lambrusco Salamino di Santa Croce - Lambrusco di Sorbara

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosso rubino intenso, con spuma alta e persistente corallo.

Profumo: note intense di frutta rossa, fragole, lamponi e ciliegie.

Sapore: secco, molto fruttato, rotondo; tannini delicati accompagnati da una piacevole acidità.

Ottimo con salumi di vario genere, cappelletti in brodo, lasagne e tortelli di zucca!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 10/12 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 10 g/l

Acidità totale: 7,5 g/l