

CECI

1938

GIUSEPPE VERDI LAMBRUSCO ROSATO AMABILE - Etichetta BOLLE

"Lo charme: un modo di ottenere in risposta un sì senza aver formulato nessuna chiara domanda." (A. Camus)

Questa è la risposta durante la nostra degustazione: sì! Perché questo vino è immediato ed elegante e non lascia spazio alle incertezze. Coinvolgente nel colore. Attraente all'olfatto. Morbido e piacevolmente sapido al gusto. È un sì, grazie agli innumerevoli abbinamenti; è un sì, grazie al moderato grado alcolico che ne fa il compagno ideale dei nostri pasti e dei nostri incontri.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: vino frizzante rosato amabile

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: inizio settembre

Terreno: argilloso-calcareo di medio impasto

Vinificazione: in rosso con breve macerazione delle bucce

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 8,5% vol.

Residuo zuccherino: 47 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: V-5

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosa cipria, si apprezza un lievissimo perlage.

Profumo: La frutta croccante, la ciliegia e i frutti di bosco, ben si accordano con lievi note agrumate. Elegante la sensazione floreale di viola e glicine.

Gusto: La buona freschezza, la sensibile sapidità, unite alla discreta presenza carbonica e la lieve trama tannica, ben bilanciano l'impronta amabile rendendo la bevuta piacevole ed elegante.

Abbinamenti: Ideale è l'abbinamento con arrostiti di carni bianche e con la cucina barbecue. Ottimo con primi piatti dalla buona sapidità e con torte salate. È perfetto con la cucina a base di pesce dotata di buona sapidità; interessante con le frittiture leggere e al forno. È gradevole vino da dessert.