

CECI
1938

GIUSEPPE VERDI LAMBRUSCO SCURO - Etichetta BOLLE

"Degustare è un atto di piacere, raccontare questo piacere è un fatto artistico." (M. Barbery)

Degustare un vino di valore è sempre un atto di piacere edonistico, saper raccontare un'idea è un'azione che richiede sensibilità e parole profonde. Bolle è una narrazione che si sviluppa nella trama di un Lambrusco, tra un tannino presente ma non invadente, una buona sapidità e un corredo gusto-olfattivo ben definito dalle note fruttate e floreali. Con questo vino il degustare è l'arte del piacere intorno il momento.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: vino frizzante rosso

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: metà settembre

Terreno: argilloso-sabbioso

Vinificazione: in rosso

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 10,5% vol.

Residuo zuccherino: 15 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: V-2

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino con sfumature porpora.

Profumo: Vinoso e intenso con fragranze di ciliegia, note di amarena e frutti di bosco, il floreale ricorda di viola.

Gusto: La freschezza e la sapidità di questo vino vengono precedute dalla presenza della frutta rossa croccante, sostenute da una trama tannica avvolgente. La chiusura giustamente lunga e gradevole dona grande bevibilità a questo Lambrusco.

Abbinamenti: È l'ideale per gli abbinamenti con i piatti della tradizione gastronomica del territorio. Dagli antipasti a base di salumi e foraggi, ai primi piatti e alle carni della cucina emiliana. Un vino della tradizione in grado di muoversi facilmente anche all'interno delle diverse cucine italiane.