

**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 qualità 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 classica 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 rosso frizzante

**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 formaggi, 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.