

CECI

1938

TERRE FARNESE ANTICO BRUSCONE

"La vera profondità è la più limpida." (P. Valéry)

Antico Bruscone è un vino intenso perché è la sua natura, così come è profondo il suo carattere. È un Lambrusco e ce lo ricorda al naso, alla bocca e al cuore. La sua caratteristica è chiederci leggerezza e attenzione al gusto del frutto, richiamandoci alle tradizioni del territorio. Questo vino è l'immagine più limpida di una terra e della sua storia in cerca di futuro.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: vino rosso frizzante

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: metà settembre

Terreno: argilloso-calcareo di medio impasto

Vinificazione: in rosso

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 11% vol.

Residuo zuccherino: 20 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: B-1

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino intenso. Deliziosa e persistente la spuma.

Profumo: Fruttato intenso e profondo grazie alle note di marasca e di frutti di bosco. Si apprezzano una piacevole speziatura e sensazioni floreali di rosa e viola.

Gusto: Piace l'ingresso evidente e gradevole del tannino, la freschezza e la sensazione calorica ben si bilanciano grazie alla buona sapidità. Il finale non troppo lungo invita alla beva.

Abbinamenti: Vino della tradizione e dunque assai versatile, grazie al suo limitato residuo zuccherino, ama gli antipasti a base di salumi e i formaggi di media stagionatura della tradizione italiana, primi piatti saporiti e minestre della cucina emiliana. Carni rosse e carni bianche saporite che richiedono un vino dal discreto apporto tannico e una buona freschezza.