

**CECI**  
1938

## TERRE VERDIANE 1813 LAMBRUSCO

*"L'esperienza immediata della vita risolve i problemi che più sconcertano l'intelligenza pura." (W. James)*

Questo vino è l'esperienza immediata. Offre in un momento la piacevolezza della vita e coglie l'essenza della semplicità racchiusa nei gesti quotidiani e sinceri. In fondo è questo il Lambrusco: la risposta giusta a tante domande. Forse una filosofia di vita, un modo di vivere e di essere, di certo, davanti ad un bicchiere di questo vino, l'intelligenza pura s'inchina al piacere autentico.



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Lambrusco Emilia I.G.T.

**Tipologia:** vino frizzante rosso

**Vitigno:** Lambrusco

**Vendemmia:** metà settembre

**Terreno:** argilloso-calcareo medio impasto

**Vinificazione:** in rosso

**Lavorazione:** Martinotti

**Gradazione:** 11% vol.

**Residuo zuccherino:** 18 g/l

**Acidità totale:** 7 g/l

**Temperatura di servizio:** 8/10°

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** A-17

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore rosso rubino profondo, la spuma esuberante riempie il calice.

**Profumo:** Piacevoli sensazioni di frutta rossa matura, ciliegia, marasca e frutti di bosco, note floreali come la viola si aprono ad accenni erbacei, si apprezza una mineralità di fondo che contraddistingue queste terre.

**Gusto:** Intense note fruttate trovano nell'evidente freschezza e sapidità, il giusto equilibrio con un tannino presente ma non invadente, la leggera speziatura ci accompagna in un finale gradevolmente morbido che rende questo vino intrigante.

**Abbinamenti:** Vino in grado di esprimersi perfettamente con molti piatti della tradizione italiana e non solo. Dagli antipasti a base di salumi e formaggi di media struttura, ai primi piatti di pasta dalla discreta grassezza. Ottimo con le carni rosse e con quelle bianche accompagnate da condimenti di media sapidità.

### PREMI

