

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 rosso frizzante

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

