

CECI

1938

TERRE VERDIANE LAMBRUSCO - Tappo Raso

"La vita può essere capita solo all'indietro ma va vissuta in avanti." (S. Kierkegaard)

Terre Verdiane è un Lambrusco che rappresenta la vita nel suo divenire, con i suoi aromi, la sua natura. È l'essere parte di uno stile produttivo, di un modo di degustare che chiede uno spirito in cerca di momenti ricchi della bellezza dell'emozione. Terre Verdiane è anche un vino che si capisce conoscendo la storia di queste terre, del Lambrusco e di questa Cantina che continua a regalare vini emozionali.



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-1

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino profondo, la spuma rigogliosa colma il calice e lo colora.

Profumo: Le sensazioni di frutta rossa matura come la marasca e la ciliegia e i frutti di bosco, ben si legano alle note floreali come la viola e agli accenni erbacei. Si apprezza la mineralità nel sorso che rappresenta l'impronta di queste terre.

Gusto: La freschezza e la sapidità sono in pieno equilibrio con un tannino presente ed elegante. Le note fruttate mature e la leggera speziatura ci accompagnano in un finale gradevolmente morbido che rende questo vino intrigante.

Abbinamenti: È l'ideale per accompagnare 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 buona grassezza e di media struttura. Si abbina perfettamente con le carni rosse o bianche accompagnate da condimenti di media sapidità.

PREMI

