

CECI
1938

GIUSEPPE VERDI ANTICO BRUSCONE - Etichetta BOLLE

"Il ricordo è il tessuto dell'identità." (N. Mandela)

La memoria di un vino di qualità è il punto di partenza per alimentare il desiderio di rivivere l'esperienza degustativa. Questo è quello che avviene con Giuseppe Verdi Antico Bruscone, un ricordo che si completa dopo ogni sorso, come un puzzle, si costruisce progressivamente l'identità di questo vino. La trama tannica lieve e presente è il tessuto di questo prodotto, le note fruttate, minerali e vegetali ne sono il disegno. Una identità precisa per un vino che ci accompagna piacevolmente nei nostri pasti.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: vino frizzante semi-secco

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: inizio-metà settembre

Terreno: argilloso-sabbioso

Vinificazione: in rosso

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 11% vol.

Residuo zuccherino: 19 g/l

Acidità totale: 6,4 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: V-1

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino.

Profumo: Le note di fruttate di amarena e ciliegia e le sensazioni vegetali si incontrano di una trama di apprezzabile mineralità profonda.

Gusto: L'impronta del tannino e l'intervento della carbonica donano al sorso piacevoli sensazioni. I frutti rossi, la sensibile mineralità, le note vegetali ed il leggero residuo zuccherino donano a questo vino una bevibilità unica.

Abbinamenti: La trama tannica e la buona freschezza offrono equilibrio e sostanza al sorso. Questo è un vino a tutto pasto e nell'abbinamento con i piatti dalla buona grassezza e media sapidità, emergono le sue doti. Ottimo con le carni rosse e con i formaggi di media stagionatura. Sorprende l'abbinamento con un pesce dalla media grassezza.