

CECI

1938

DECANTA ROSSO

"Guarda due volte per vedere giusto, guarda una sola volta per veder bello." (H. F. Amiel)

Decanta è l'esperienza immediata del bello, dell'inaspettato, di una prospettiva che pone il vino in un'angolatura nuova. Questa proposta ci cattura e, cambiando l'immaginario di una bottiglia di vino, pone il suo contenuto dentro un'inclinazione speciale: 68,2 gradi, forma che imita un decanter. All'interno c'è la Barbera dell'Emilia, un vino di carattere, elegante, complesso. Un'anima rara dentro un corpo prezioso.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Barbera Emilia I.G.T.

Tipologia: vino rosso secco fermo

Vitigno: Barbera

Vendemmia: metà settembre

Terreno: limoso-calcareo

Vinificazione: in rosso

Lavorazione: acciaio

Gradazione: 14% vol.

Residuo zuccherino: 7 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Temperatura di servizio: 16/18°

Formato: 0,75 l

Codice: L-1

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino.

Profumo: Impronta profonda di frutta matura, ciliegia sotto spirito, sensazioni di speziatura e note balsamiche, lievi accenni vegetali nel finale.

Gusto: Caldo e moderatamente morbido. La frutta rossa matura si riconferma alla gustativa, la decisa freschezza e la trama tannica evidente ma non invadente, costituiscono un elegante equilibrio. Il finale leggermente speziato e vegetale è lungo e persistente.

Abbinamenti: L'abbinamento perfetto è con carni saporite e dalla buona struttura come la selvaggina, le carni arrostite, brasate e alla griglia, è ottimo con i formaggi stagionati. Si combina alla perfezione con primi piatti ricchi di sapore.

PREMI

