

CECI
1938

A'S ARTURO'S - ROSSO EMILIA IGT

"Nessuno sa qual è il massimo che può raggiungere." (A. Toscanini)

A'S queste le due lettere sull'etichetta a celebrare il nome di Arturo Toscanini. Il richiamo è all'eccellenza, qualcosa che si avvicina alla perfezione. Il suo fare musica classica non poteva che essere il riferimento nel realizzare un vino di grande qualità. Le note armoniche dei suoni di un'orchestra sono le stesse di un vino dal taglio bordolese, dove le complessità e le armonie attendono di svelarsi in tutte le sue note gustative.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Emilia I.G.T.

Tipologia: vino rosso fermo

Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot nero

Vendemmia: metà settembre

Terreno: medio impasto

Vinificazione: in rosso, macerazione sulle bucce di 30 giorni

Lavorazione: riposa 6 mesi in barrique francesi di Allier di secondo e terzo passaggio

Gradazione: 14% vol.

Residuo zuccherino: 5 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Temperatura di servizio: 16/18°

Formato: 0,75 l

Codice: P-5

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino intenso.

Profumo: Complesso e intenso. Note speziate ed erbacee si accordano con le sensazioni fruttate di ciliegie sotto spirito e frutti di bosco. Le note aromatiche dolci e lievi accenni di tostatura regalano un naso ricco e avvolgente.

Gusto: Caldo e rotondo. La vivace ed elegante trama tannica e la buona freschezza si esaltano nei sentori fruttati. La piacevole sapidità e le lievi note tostate ci accompagnano in un finale persistente.

Abbinamenti: Vino particolarmente adatto ad accompagnare piatti a base di carni di buona grassezza, come costate alla griglia, arrostiti, preparazioni speziate. È l'ideale con formaggi stagionati e salumi dal carattere deciso. Piace l'idea di un calice gustato da solista.