

CECI

1938

GIUSEPPE VERDI LAMBRUSCO AMABILE - Etichetta BOLLE

"Lascia sempre briglie sciolte alla fantasia, il piacere non è mai in casa nostra." (J. Keats)

Bolle è la sensazione di evasione dall'ordinario dove tutto è già accaduto. Questo tipico Lambrusco della tradizione dalla gradevole trama tannica, dal moderato residuo zuccherino e dalla buona freschezza, è la corsa gioiosa che porta a godere di una gradevole bevuta. Bolle è la fantasia in grado di rendere piacevoli molti piatti della cucina italiana e, lo sappiamo, ovunque c'è un buon Lambrusco quella è la nostra casa.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: vino rosso amabile frizzante

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: inizio-metà settembre

Terreno: argilloso di medio impasto

Vinificazione: in rosso in serbatoi d'acciaio

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 8,5% vol.

Residuo zuccherino: 44 g/l

Acidità totale: 6,7 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: V-6

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino, con accenni porpora e un fine perlage.

Profumo: L'ingresso vinoso, la frutta rossa e dolce, amarena, fragola, lampone, mirtillo e leggere note floreali, lo rendono piacevole e immediato

Gusto: L'Ingresso amabile trova una leggera trama tannica e una sensibile freschezza, che unite alla piacevolezza della frutta rossa, le lievi note floreali e minerali, regalano un vino equilibrato e sinuoso.

Abbinamenti: Vino in grado di esprimersi bene in abbinamento a molti cibi. Salumi, insaccati e formaggi di media stagionatura. Paste e carni di buona sapidità e piccantezza. Piace l'abbinamento con torte salate di verdure. È perfettamente a suo agio anche lontano dai pasti.