

# CECI

1938

## TERRE VERDIANE 1813 LAMBRUSCO AMABILE

*"Non v'è grandezza dove non vi sono semplicità, bontà e verità." (L. Tolstoj)*

La frase migliore per esprimere le qualità di Terre Verdiane Lambrusco amabile. Le logiche produttive di questo vino frizzante, riconosciuto come uno dei prodotti di punta della Cantina, confermano la centralità del gusto della tradizione e la capacità di valorizzare la natura del vitigno. La semplicità di un Lambrusco amabile, la bontà dell'equilibrio, la verità di una pianta antica, sono la grandezza di Terre Verdiane.



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Lambrusco Emilia I.G.T.

**Tipologia:** vino rosso frizzante amabile

**Vitigno:** Lambrusco

**Vendemmia:** metà/fine settembre

**Terreno:** sabbioso-argilloso

**Vinificazione:** in rosso

**Lavorazione:** Martinotti

**Gradazione:** 8,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 42 g/l

**Acidità totale:** 7 g/l

**Temperatura di servizio:** 8/10°

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** A-18

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore rosso rubino intenso con una spuma alta e profusa.

**Profumo:** Ingresso vinoso e note di frutti di bosco, anticipano accenni floreali e sensazioni speziate e compongono un profilo olfattivo immediato e piacevole.

**Gusto:** Ingresso morbido, leggera trama tannica, sensibile freschezza e il finale leggermente sapido-minerale, regalano un sorso sinuoso e persistente.

**Abbinamenti:** La versatilità questo vino ne fa un jolly in grado di trasformare il nostro pasto in un'esperienza divertente. Antipasti a base di salumi e formaggi saporiti. Paste e carni di buona grassezza e sapidità. Piace l'abbinamento con la frutta di bosco e con i dolci secchi. Ottimo anche lontano dai pasti.

### PREMI

