

# CECI

1938

## TERRE VERDIANE LAMBRUSCO AMABILE - FLAT EDITION - Red

*"Bisogna essere in due per dire la verità: uno per parlare, uno per ascoltare." (H. D. Thoreau)*

Questa è la relazione perfetta che si costruisce nella degustazione di un vino di qualità. Terre Verdiane è questo doppio filo di comunicazione, lui si esprime con le grandi doti gusto-olfattive del Lambrusco amabile figlio del passato e dell'innovazione. A noi spetta il compito di coglierne tutti i vocaboli e le sfumature di accento che offrono e consegnano a questa relazione il gusto della verità.



### SCHEDA TECNICA

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

**Tipologia:** vino frizzante rosso 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-31

*— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto*

### ANALISI SENSORIALE

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

**Profumo:** Vinoso e fruttato. Ciliegie e frutti di bosco, accolgono accenni floreali e sensazioni speziate. Il profilo aromatico presenta un quadro olfattivo immediato e piacevole.

**Gusto:** Morbido e fresco. La leggera trama tannica e il finale leggermente sapido-minerale regalano un sorso sinuoso e persistente.

**Abbinamenti:** È un vino divertente ed eclettico in grado di regalare al nostro pasto in un'esperienza interessante. Ottimo con antipasti a base di salumi e formaggi saporiti. Si sposa bene con primi piatti e carni di media struttura, buona grassezza e sapidità. Si sposa bene con crostate a base di frutti di bosco e con i dolci secchi. Ci accompagna ottimamente anche lontano dai pasti.

### PREMI

