CECI
1938

TERRE VERDIANE LAMBRUSCO AMABILE - Tappo Raso

"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-15

— 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