

CECI

1938

FORTANINA LA LUNA CECI

"Non si può avere una civiltà durevole senza una buona quantità di vizi amabili." (A. Huxley)

Fortanina la Luna è il vizio dolce. È la scelta che assegna ad un vino il compito di rendere piacevoli tutti i momenti. Il moderato grado alcolico, il generoso residuo zuccherino, la decisa freschezza e la giusta sapidità, solo il corpo di questo vino. L'anima è il rapporto intimo che ognuno di noi vive in ogni sorso. Una lunga storia di civiltà costruita su un vizio amabile.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Fortana Emilia I.G.T.

Tipologia: vino frizzante rosso dolce

Vitigno: Fortana

Vendemmia: inizio/metà settembre

Terreno: sabbioso-argilloso

Vinificazione: in rosso

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 7% vol.

Residuo zuccherino: 60 g/l

Acidità totale: 7,5 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: H-4

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino, con una profusa e piacevole spuma.

Profumo: Intenso e vinoso. Ingresso di frutta rossa come la ciliegia e l'amarena, con sensazioni di speziatura dolce che conducono ad un finale dove si apprezzano note floreali fragranti e leggermente vegetali.

Gusto: Morbido e pieno. La discreta trama tannica ben si armonizza con la decisa freschezza e la piacevole sapidità. Le note fruttate, floreali e gli accenni di speziatura ci conducono in un finale lungo e intrigante.

Abbinamenti: Si accompagna bene ai salumi della tradizione. In Emilia l'abbinamento con la spalla cotta di San Secondo è doveroso. La dolcezza e il moderato grado alcolico consigliano l'abbinamento con un pesce di media grassezza come l'anguilla e a tendenza dolce come ostriche, crudités di pesce e di verdure. Non disdegna di chiudere il pasto con la pasticceria secca o crostate ai frutti di bosco.