CECI
1938

TO YOU LAMBRUSCO ROSSO

"Adoro i piaceri semplici, sono l'ultimo rifugio della complessità." (O. Wilde)

Semplicità ed eleganza sono le anime di questo Lambrusco, la struttura e la qualità sono la complessità di questo corpo. La lenta macerazione sulle bucce, il corretto grado alcolico, la freschezza e le tradizionali note fruttate e floreali, regalano semplicità alla beva. Il risultato è l'equilibrio tra l'immediatezza e la ricca trama di sensazioni. Un vero rifugio per gli amanti del gusto.

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: vino frizzante rosso

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: metà settembre

Terreno: argilloso di medio impasto

Vinificazione: in rosso

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 11% vol.

Residuo zuccherino: 28 g/l

Acidità totale: 6,8 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: S-1

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino profondo, leggera e persistente la corona.

Profumo: Intenso e profondo. La piacevolezza dei frutti rossi come la ciliegia, l'amarena e il lampone, ben si integra con le note speziate e i richiami floreali di viola che regalano freschezza ad un naso immediato e lungo.

Gusto: Fruttato e complesso. La buona trama tannica, la piacevole sapidità e la buona freschezza, offrono alle sensazioni fruttate, speziate e floreali, uno slancio interessante. Il finale è lungo, persistente e intrigante.

Abbinamenti: Il limitato residuo zuccherino, il buon grado alcolico, il corretto rapporto tannino, freschezza, sapidità, ne fanno un vino eccellente per l'abbinamento con i salumi, i formaggi di media stagionatura e le carni rosse. Valorizza le sue doti accompagnando piatti di media struttura, grassezza e sapidità. Sorprende nell'abbinamento con pesce di buona grassezza e tendenza dolce.

PREMI

AWC VIENNA SILVER 2018 · SWA GOLD 2017 · Gold 2023