

# 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 rosso frizzante

**Vitigno:** Lambrusco

**Vendemmia:** metà settembre

**Terreno:** argilloso di medio impasto

**Vinificazione:** in rosso con lenta macerazione sulle bucce

**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 discreta 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

