

CECI
1938

TERRE VERDIANE 1813 LAMBRUSCO ROSATO AMABILE

"La buona musica è il vino trasformato in suono." (E. Wheeler Wilcox)

Che il Lambrusco amabile sia una deliziosa melodia che appassiona tutti noi, è noto. Che questa musicalità sia raccontata attraverso un suono colorato di rosa è l'idea affascinante di questo vino frizzante. La musica di Terre Verdiane ha il ritmo di un Lambrusco. Le interessanti note di sapidità e freschezza rendono questa composizione un'esperienza da vivere in tutte le occasioni.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: vino frizzante rosato amabile

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: inizio settembre

Terreno: argilloso-calcareo di medio impasto

Vinificazione: in rosso con breve macerazione sulle bucce

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 8,5% vol.

Residuo zuccherino: 47 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: A-22

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosa cipria, si apprezza un lievissimo e fine perlage.

Profumo: Frutta rossa croccante, ciliegia su tutti e i frutti di bosco, anticipano lievi note agrumate di cedro. Le sensazioni floreali di viola trovano accenni minerali nel finale.

Gusto: Freschezza e sapidità ben si bilanciano con la piacevole carbonica e la sottile trama tannica. L'impronta amabile di questo vino ben si integra con le caratteristiche accennate.

Abbinamenti: Vino eclettico e intrigante. Ideale l'abbinamento con arrostiti di carni bianche e con la cucina barbecue. Ottimo con torte salate e piatti di pasta saporita della tradizione emiliana. È perfetto con piatti di pesce con buona sapidità, come con le frittiture leggere e sapide. Ottimo come vino da dessert.