

**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 arrosti 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.