

CECI
1938

27 OPERE LAMBRUSCO ROSATO AMABILE - Gold Edition

"Non penso mai al futuro. Arriva così presto." (A. Einstein)

Questo è il vino del qui e ora. È lo spazio dove tutte le attese dei sensi si incontrano davanti ad una bottiglia di Lambrusco, per scoprire la bellezza del momento. Qui il lavoro attento di produzione e il tempo del gusto si ritrovano e si riconoscono. 27 Opere rosato amabile è l'esperienza della morbidezza immediata che si adatta al nostro attimo grazie alla freschezza e alla sapidità, che ci regalano un presente di qualità da ricordare.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: vino frizzante rosato amabile

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: inizio-metà settembre

Terreno: argilloso-calcareo – medio impasto

Vinificazione: in rosso con breve macerazione sulle bucce

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 8,5% vol.

Residuo zuccherino: 50 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato: 0,75 l

Codice: T-4

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosa ramato, si apprezza un elegante e fine perlage.

Profumo: Inconfondibili le note di ciliegia e di frutti di bosco, piacevoli gli accenni agrumati e la gradevole presenza floreale.

Gusto: L'ingresso morbido e rotondo, ben bilanciato dalla sensibile e immediata freschezza, donano sensazioni vellutate al palato, ideali per valorizzare un finale leggermente sapido.

Abbinamenti: L'ecletticità è la forza di questo vino che si esprime nell'abbinamento con cibi dotati di buona sapidità e grassezza come il maiale, il pesce grasso (salmone, tonno), formaggio a pasta dura, sapido e stagionato e carni bianche saporite.