

CECI
1938

27 OPERE LAMBRUSCO NOSTRANO - Silver Edition

"La tradizione non si può ereditare, e chi la vuole deve conquistarla con grande fatica." (T. S. Eliot)

La tradizione, la cultura, le nostre radici sono valori da proteggere con dedizione e da affermare ogni giorno.

Questo Lambrusco è la continua conferma che ci chiama a rivivere sapori antichi, riletti in chiave moderna, preservando gusti, scelte, identità. Nostrano è il modo di bere la tradizione grazie al lavoro costante di un territorio.

27 Opere Nostrano è il vino che ci dice chi siamo e chi decidiamo di essere.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: vino rosso frizzante

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: metà settembre

Terreno: argilloso-sabbioso

Vinificazione: in rosso

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 10,5% vol.

Residuo zuccherino: 15 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: T-7

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino con accenni porpora.

Profumo: Piacevolmente vinoso con fragranze fruttate di ciliegia, intriganti le note di amarena e frutti di bosco, ben riconoscibili i ricordi di viola.

Gusto: La presenza del frutto, l'immediata freschezza e la interessante trama tannica, accompagnano una chiusura gradevolmente sapida che dona grande bevibilità a questo vino.

Abbinamenti: È il vino perfetto per l'abbinamento con i piatti della tradizione gastronomica del territorio. Dagli antipasti a base di salumi e formaggi, ai primi piatti, alle carni della cucina emiliana. Il Lambrusco di qualità della tradizione e della nuova capacità di confrontarsi con il grande panorama della cucina italiana.