

CECI

1938

27 OPERE LAMBRUSCO SECCO - Silver Edition

"Lo stupore è il primo inizio dell'arte come della filosofia." (K. Fiedler)

Stupore, questa è la prima emozione che si prova nel degustare 27 Opere. È un Lambrusco ed è nota la sua natura.

Questo vino rappresenta l'arte del gusto. Le linee dei colori, le immagini dei profumi fruttati e floreali, unite alle sensazioni piacevolmente tanniche e fresche, compongono disegni armonici. Un quadro dei sensi che porta questo prodotto a divenire filosofia del bere e del mangiare.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: vino frizzante rosso secco

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: metà settembre

Terreno: argilloso-calcareo di medio impasto

Vinificazione: in rosso

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 10,5% vol.

Residuo zuccherino: 12 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: T-8

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino intenso. Gradevole e persistente la spuma.

Profumo: Fruttato intenso e profondo grazie alle note di marasca e di frutti di bosco. Si apprezzano la gradevole speziatura e le sensazioni floreali di rosa e viola.

Gusto: Piace l'ingresso evidente e gradevole del tannino, la freschezza e la sensazione calorica ben si bilanciano grazie alla buona sapidità. Il finale non troppo lungo invita alla beva.

Abbinamenti: Vino versatile dalla grande capacità di abbinamento. È l'ideale con gli antipasti a base di salumi e formaggi di media stagionatura. Ottimo l'incontro con i primi piatti saporiti e le minestre della cucina emiliana. Carni rosse e carni bianche preparate con condimenti di media sapidità che richiedono un vino dalla piacevole trama tannica dotato di buona freschezza e sapidità.