

# 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.