

# CECI

1938

## 27 OPERE BRUSCONE - Gold Edition

*"Un pasto senza vino è come un giorno senza sole." (A. Brillat-Savarin)*

27 Opere Bruscone è il sole che porta luce nelle nostre giornate quotidiane. È il gesto, la presenza, un gusto, è l'idea che rende unica la normalità del pasto. Questo Lambrusco è l'appuntamento che ti aspetti, è il piacere noto dei gesti conosciuti, ed è la sorpresa piacevole della conferma. Come l'alba e il tramonto emozionano nel loro attenderci continuo e desideroso, così aspettiamo di bere questo vino solare.



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Lambrusco Emilia I.G.T.

**Tipologia:** vino frizzante semi-secco

**Vitigno:** Lambrusco

**Vendemmia:** inizio-metà settembre

**Terreno:** argilloso-sabbioso

**Vinificazione:** in rosso

**Lavorazione:** Martinotti

**Gradazione:** 11% vol.

**Residuo zuccherino:** 19 g/l

**Acidità totale:** 6,4 g/l

**Temperatura di servizio:** 8/10°

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** T-1

*— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto*

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore rosso rubino.

**Profumo:** La frutta rossa croccante, amarena e ciliegia, si accorda piacevolmente con le note minerali ed erbacee che donano un'impronta tipica a questo vino.

**Gusto:** Un tannino gradevole valorizzato dalla presenza della carbonica, le sensazioni di frutti rossi, la piacevole mineralità e le note vegetali rendono questo vino intrigante e godibile.

**Abbinamenti:** Il moderato grado alcolico, la giusta trama tannica e la buona freschezza offrono un gradevole equilibrio, che rendono questo vino ideale a tutto pasto. Esprime le doti migliori nell'abbinamento con i piatti dalla buona grassezza e media sapidità. Ottimo con le carni rosse della tradizione emiliana e con i formaggi di media stagionatura. Interessante l'abbinamento con il pesce ricco di sapore dalla discreta grassezza.