

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.