

**CECI**  
1938

## 27 OPERE LAMBRUSCO AMABILE - Gold Edition

*"Dopo tutto, bisogna avere la gioventù; poco importa l'età alla quale si decide di essere giovani." (H. Duvernois)*

27 Opere Lambrusco amabile è la riscoperta continua della gioventù. Il Lambrusco amabile è la conferma che, per degustare questo vino piacevole e immediato, è necessario giocare con il tempo e farlo con tutti i sensi. La gioiosità dei suoi aromi e la fragranza dei gusti, ne fanno il complice di sorprendenti abbinamenti in grado di farci sorridere in ogni occasione. Questo vino è l'elisir della giovinezza senza età.



### SCHEDA TECNICA

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

**Tipologia:** vino frizzante rosso amabile

**Vitigno:** Lambrusco

**Vendemmia:** inizio-metà settembre

**Terreno:** argilloso di medio impasto

**Vinificazione:** in rosso in serbatoi d'acciaio

**Lavorazione:** Martinotti

**Gradazione:** 8,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 44 g/l

**Acidità totale:** 6,7 g/l

**Temperatura di servizio:** 8/10°

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** T-2

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore rosso rubino con accenni porpora e un elegante e fine perlage.

**Profumo:** L'ingresso vinoso, la frutta rossa e dolce, amarena, fragola, lampone, mirtillo e le leggere note floreali, lo rendono gradevole e immediato.

**Gusto:** L'Ingresso amabile trova una leggera trama tannica e una sensibile freschezza, che unite alla piacevolezza della frutta rossa, alle lievi note floreali e minerali, regalano un vino equilibrato e sinuoso.

**Abbinamenti:** Vino eclettico che riesce a spaziare con facilità all'interno della nostra tavola. Dai salumi, ai formaggi mediamente saporiti. Paste e carni di buona sapidità e piccantezza. Piace l'abbinamento con le fragole e con i dolci secchi. Si esprime pienamente anche lontano dai pasti.