

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.