

Un bicchiere di rosso

Lambrusco Otello

Lo spumeggiante vino rosso emiliano, fiore all'occhiello di una storica cantina, non può mancare quando in tavola si degustano le eccellenze del territorio *di Mauro Cominelli*

Le caratteristiche

IL VINO Otello

Nerodilambrusco 1813 Igt frizzante è prodotto dalla cantina emiliana Ceci con il 100% di uve Lambrusco Maestri. Dopo pigiatura, fermentazione e riposo, il mosto viene trasferito per tre mesi in cisterne termocondizionate in cui avviene la presa di spuma. È venduto a circa 8 €.

LE PECULIARITÀ Di colore rosso violaceo molto intenso, tendente al nero, diffonde un profumo di

viola e frutti di bosco.

All'assaggio esprime un sapore deciso, che viene però mitigato dal retrogusto zuccherino. Di 11,5 % vol., va servito ben fresco fra 8° e 10°.

GLI ABBINAMENTI Ideale con i più tipici prodotti del territorio come il culatello, il prosciutto crudo e il parmigiano reggiano, è insostituibile per accompagnare cotechino e zampone. Ottimo anche con i ricchi primi emiliani, è da provare con la pizza.

diversi premi nazionali ed esteri lo hanno posto al vertice dei vini della categoria



SE AVANZASSE

È necessario chiudere ermeticamente la bottiglia, perché non si disperdano le bollicine. Niente di meglio di un set di 2 tappi e pompa (Tescoma, a 19,90 €). Il semplice, ma geniale meccanismo crea il sottovuoto all'interno della bottiglia e conserva il vino alla perfezione.



LUOGO DI PROVENIENZA

• i vigneti sono situati sulle dolci colline in provincia di Parma, un luogo che offre numerose prelibatezze gastronomiche.

UN PIATTO PER VALORIZZARLO

• SPAGHETTI AL COTECHINO

Rosolate 1 scalogno tritato con poco olio e burro, aggiungete 400 g di pomodori pelati spezzettati e cuocete per 15 minuti. Unite 250 g di cotechino già lessato a dadini e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Condite con il ragù 320 g di spaghetti al dente. Completate con granella di noci e foglie di maggiorana.



Per un vino naturale



SORGENTEDVINO LIVE2014

REGGIO EMILIA
Spazio la Fondazione
15-16-17 FEBBRAIO

Negli spazi della Fonderia di Reggio Emilia, si terrà dal 15 al 17 febbraio la 6° edizione di **Sorgentedvino Live**. 150 produttori, da tutta Italia e dal mondo,

esporranno i loro prodotti di punta: vini ottenuti con tecniche antiche e naturali. Degustazioni guidate e dibattiti saranno allietati da concerti folk. Per info: www.sorgentedvino.org