

# CECI

1938

## GIUSEPPE VERDI ANTICO BRUSCONE - Etichetta BOLLE

*"Il ricordo è il tessuto dell'identità." (N. Mandela)*

La memoria di un vino tanto caratteristico è il punto di partenza per alimentare il desiderio di rivivere l'esperienza degustativa. Questo è quello che avviene con Giuseppe Verdi Antico Bruscone, un ricordo che si completa dopo ogni sorso, come un puzzle, si costruisce progressivamente l'identità di questo vino. La trama tannica lieve e presente è il tessuto di questo prodotto, le note fruttate, minerali e vegetali ne sono il disegno. Una identità precisa per un vino che ci accompagna piacevolmente nei nostri pasti.



### SCHEDA TECNICA

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

**Tipologia:** vino frizzante rosso

**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:** 0.375 l - 0,75 l

**Codice:** V-1

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

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore rosso rubino.

**Profumo:** Le note di fruttate di amarena e ciliegia e le sensazioni vegetali si incontrano di una trama di apprezzabile mineralità profonda.

**Gusto:** L'impronta del tannino e l'intervento della carbonica donano al sorso piacevoli sensazioni. I frutti rossi, la sensibile mineralità, le note vegetali ed il leggero residuo zuccherino donano a questo vino una bevibilità unica.

**Abbinamenti:** La trama tannica e la buona freschezza offrono equilibrio e sostanza al sorso. Questo è un vino a tutto pasto e nell'abbinamento con i piatti dalla buona grassezza e media sapidità, emergono le sue doti. Ottimo con le carni rosse e con i formaggi di media stagionatura. Sorprende l'abbinamento con un pesce dalla media grassezza.