

CECI
1938

TERRE VERDIANE 1813 LAMBRUSCO AMABILE

"Non v'è grandezza dove non vi sono semplicità, bontà e verità." (L. Tolstoj)

La frase migliore per esprimere le qualità di Terre Verdiane Lambrusco amabile. Le logiche produttive di questo vino frizzante, riconosciuto come uno dei prodotti di punta della Cantina, confermano la centralità del gusto tipico e la capacità di valorizzare la natura del vitigno. La semplicità di un Lambrusco amabile, la bontà dell'equilibrio, la verità di una pianta antica, sono la grandezza di Terre Verdiane.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: vino frizzante rosso amabile

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: metà/fine settembre

Terreno: sabbioso-argilloso

Vinificazione: in rosso

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 8,5% vol.

Residuo zuccherino: 37 g/l

Acidità totale: 7 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: A-18

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino intenso con una spuma alta e profusa.

Profumo: Ingresso vinoso e note di frutti di bosco, anticipano accenni floreali e sensazioni speziate e compongono un profilo olfattivo immediato e piacevole.

Gusto: Ingresso morbido, leggera trama tannica, sensibile freschezza e il finale leggermente sapido-minerale, regalano un sorso sinuoso e persistente.

Abbinamenti: La versatilità questo vino ne fa un jolly in grado di trasformare il nostro pasto in un'esperienza divertente. Antipasti a base di salumi e formaggi saporiti. Paste e carni di buona grassezza e sapidità. Piace l'abbinamento con la frutta di bosco e con i dolci secchi. Ottimo anche lontano dai pasti.

PREMI

