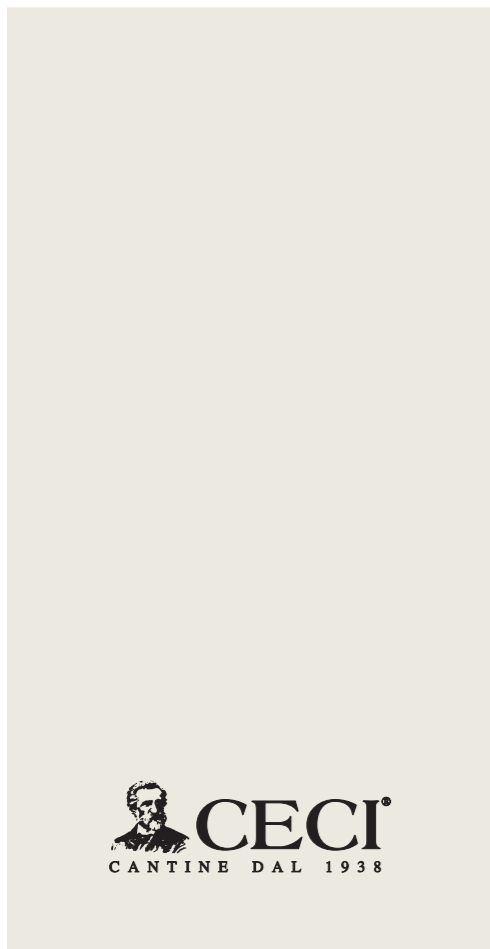




TERRE VERDIANE: LAMBRUSCO SECCO 1813



TERRE VERDIANE LAMBRUSCO SECCO 1813

 Frizzante

Tipologia: Vino rosso frizzante

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Vitigno: Lambrusco

Gradazione: 11% vol

Residuo zuccherino: 20 g/ℓ

Acidità totale: 7.5 g/ℓ

Temperatura di servizio: 8°/10° C

Colore: Rosso porpora intenso. Da notare la bellissima spuma alta e persistente

Formato: 0,75 ℓ

Codice: A-17

Profumo: Note di frutti rossi dalla moderata dolcezza e tendenti alla freschezza, quali marasche, fragole e lamponi. Sentori di fiori colorati, con note di geranio e rosa.

Gusto: Fresco e caldo, perfettamente bilanciato, possiede una discreta sapidità. Al palato, appare come la massima espressione del Lambrusco della tradizione che tutti siamo ormai abituati a conoscere.

Abbinamenti: I piatti più classici della cucina emiliana. Strepitoso con un tortello d'erbetta, una punta di vitello ripiena, perfetto protagonista di una cena estiva a base di torta frita e salumi.

Un buon Lambrusco si può riconoscere al primo sguardo: denso, sanguigno, tinge i calici con un colore indelebile e una spuma esuberante. È il grande Lambrusco della tradizione elevato all'ennesima potenza. Da anni, il vino che ha reso celebre la nostra Cantina.

N.B.: I dati analitici sono da intendersi come medi del prodotto.

 Semi-sparkling

Category: Semi-sparkling red wine

Appellation: Lambrusco Emilia IGT

Grape variety: Lambrusco

Alcohol content: 11% vol

Residual sugar: 20 grams/liter

Total acidity: 7.5 grams/liter

Suggested serving temperature: 8°/10° C

Color: Intense purple, with gorgeous, lingering foam

Formato: 0,75 ℓ

Code: A-17

Nose: Notes of fresh and gently sweet red fruit followed by Marasca cherries, strawberries, and raspberries. Hints of colorful flowers, with notes of geraniums and pink.

Taste: Fresh and warm, perfectly balanced, with a distinct note of minerality. This is one of the greatest expressions of traditional-style Lambrusco, a wine you immediately recognize as a classic.

Suggested pairings: Best paired with traditional Emilian cuisine like tortelli d'erbetta (Swiss chard tortelli), fresh egg pasta, boiled meats, stuffed veal breast, Rosa di Parma (pork tenderloin), fried savory pies, and salumi.

You should be able to tell a great Lambrusco at first sight: dense and dark in color, it should tinge the sides of the glass with its exuberant foam. This is classic traditional-style Lambrusco in its greatest expression and it's the wine that made our winery famous.

N.B.: Analytical data submitted are intended as a product average.