

Lambrusco Emilia Igt "L'Oscuro"

Igt Semisecco 375 ml



GAETANO RIGHI

GRADAZIONE ALCOLICA:

9,5% vol.

LE UVE:

Lambrusco Grasparossa
Lambrusco Maestri
Lambrusco Salamino

PROVENIENZA:

Le uve provengono dai vigneti dei nostri soci posti nelle zone viticole collinari e pedecollinari della provincia di Modena e Reggio Emilia.

IL VINO:

La cura posta in fase di rifermentazione conferisce al vino un perlage fine e persistente ed una spuma di colore rosso intenso. Particolarmente brillante è il colore, rosso rubino carico, caratterizzato da un aroma fruttato di amarena, ciliegia, lampone e mora accompagnato da sentori speziati. La particolare tecnica di macerazione conferisce a tale vino una eccezionale intensità di colore e una pienezza in bocca non comuni. Un'acidità ben equilibrata ad una struttura tannica importante, unitamente ad un residuo zuccherino ben bilanciato, garantiscono a questo vino pienezza di gusto e persistenza delle sensazioni che ricordano il mitico lambrusco di un tempo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale a tutto pasto. Si abbinia in particolare con antipasti di salumi vari, primi piatti con sughi di carne, carni bianche e rosse anche bollite, e formaggi a media o lunga maturazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14 °C

ALCOHOL LEVEL:

9,5 % vol.

GRAPES:

Lambrusco Grasparossa
Lambrusco Maestri
Lambrusco Salamino

ORIGIN:

The grapes come from the vineyards of our members in the hills and foothills of the Provinces of Modena and Reggio Emilia.

THE WINE:

The care taken during re-fermentation gives the wine a fine and persistent perlage and a deep red mousse. Its ruby red color is particularly bright. It is characterized by a fruity fragrance of black and red cherries, raspberry, and blackberry, along with spicy hints. The particular technique of maceration gives this wine great depth of color and an uncommonly full mouthfeel. The acidity is well-balanced with its important tannic structure and, along with well-balanced residual sugar, this gives the wine a full flavor and persistence of sensations that bring to mind the legendary Lambruscos of long ago.

SERVING SUGGESTIONS:

Ideal for the whole meal. It goes especially well with cold cuts, pasta with meat sauce, boiled white and red meats, and moderately or very mature cheeses.

SERVING TEMPERATURE:

12-14 °C

GAETANO RIGHI