ACQUISTATO IL .....

"Marcello" Lambrusco Spumante Dry Gran Cru 2023



Lambrusco di qualità superiore

Marcello è il nome del fondatore dell'azienda. E Marcello è anche il suo vino più rappresentativo. In questo caso si tratta di uno particolare Lambrusco Spumante Dry Gran Cru, prodotto al 100% con Lambrusco della varietà Maestri. Il suo particolare nome sembra derivi da "Villa Maestri", nel comune di San Pancrazio, a Parma. Questo Lambrusco è particolarmente intenso, tanto da essere usato, in passato, spesso per tagliare i vini meno dotati di carattere, tannini e acidità. Lavorata in modo accurato come in questo caso, però, sa dar vita a vini di grandissimo pregio. Elaborato con il classico metodo Charmat, dunque in autoclave, questo Marcello è un Lambrusco di qualità superiore, premiato dalla critica enologica italiana e straniera. Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, appena versato si copre di una spuma morbida ed evanescente. Al naso è fragrante e fruttato, con sentori di marasca, frutti di bosco e note di rosa. In bocca è avvolgente e piacevolmente fruttato. Un vino estremamente versatile in grado di accompagnare con soddisfazione da un semplice aperitivo a un lungo fine pasto di relax.

Circa 70 ettari sulle prime colline che si affacciano sulla Pianura Padana. Vigneti posizionati fra i 220 metri e i 300 metri sul livello del mare. Pendenze ottimali per garantire un buon drenaggio alle viti e orientamento dei filari per assicurare alle uve in maturazione una costante esposizione solare. Tutto questo è Ariola, azienda vinicola fondata nel 2003 e già in grado di posizionare i propri vini ai vertici delle classifiche mondiali. Merito, dei vigneti, non c'è dubbio ma anche dell'abilità di Marcello, il suo fondatore, che ha saputo dare alla sua azienda un indirizzo preciso. Così le lavorazioni seguono ancora le rigide cadenze stagionali, come le fasi di riposo e di maturazione dei vini. Su tutto, però, regna un profondo rispetto per la terra e per la natura. E così, dai vigneti aziendali, prendono vita vini bianchi e rossi tradizionali, facilmente riconoscibili per la qualità e la costanza stilistica. Su tutti Lambrusco e Malvasia, ovviamente, e un mare di fresche bollicine. Ma anche rossi fermi e classici, ai quali si aggiungono distillati, birre artigianali e preziosi elisir.

La Vigna

Terreno	Limoso argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	2800

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	LAMBRUSCO MAESTRI 100%
Gradazione	10.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Metodo Charmat
Sensazioni	Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, spuma morbida ed evanescente. Suadente timbro aromatico, fragrante e fruttato con sentori di marasca, frutti di bosco e note rosa. Avvolgente, si sviluppa sul volume e chiude ancora sul frutto.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821