ACQUISTATO IL .....

"Marcello" Lambrusco Spumante Emilia Millesimato IGP



Carattere e personalità

Si fa presto a dire Lambrusco. Questo, infatti, più che un vitigno è una sterminata famiglia di uve differenti, tutte derivanti dalle varietà selvatiche che gli antichi latini chiamavano "Labrusca vitis". Con la varietà Maestri, in particolare, Ariola ottiene molti dei suoi buoni Lambrusco, dotati di carattere e personalità. Rispetto ad altre varietà, infatti, questa Maestri è ancora più ricca di colore e profumo, con una bella acidità naturale e un tannino ben evidente. Da Lambrusco Maestri in purezza nasce anche questo Lambrusco Spumante Marcello "Millesimato", caratterizzato da un bel colore rosso rubino molto intenso, con riflessi violacei. Appena stappato e versato nei calici, si ricopre di una densa spuma morbida ed evanescente. Al naso richiama le note più tipiche del varietale, con ricordi evidenti di frutta rossa matura, con la ciliegia marasca e i frutti di bosco su tutto. Poi note di fiori e un finale piacevolmente vegetale. Stesse sensazioni anche in bocca, dove però si scopre uno spumante molto bilanciato, con acidità e tannino ben equilibrato da un frutto intenso e maturo. Difficile suggerire un abbinamento giusto per un vino come questo. La sua versatilità lo rende adatto a mille accostamenti. Ma se vogliamo rispettare la tradizione, uno gnocco fritto con dei salumi buoni sono letteralmente "la morte sua".

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 dry
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	LAMBRUSCO MAESTRI
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