ACQUISTATO IL .....

"Marcello" Lambrusco Spumante Nature



Lo spumante che non passa inosservato

Ammettiamolo. La maggior parte di noi associano al Lambrusco l'immagine del vinello semplice e piacevole ma con poca personalità e valore. Ebbene, grazie a produttori lungimiranti come Ariola è giunto il momento di rivedere le proprie posizioni. Perché se il bello (e il buono) del Lambrusco è proprio la sua immediatezza, quando viene lavorato sapientemente sa dal vita a vini dotati di grande personalità. Vini da portare in tavola per accompagnare pranzi e cene in compagnia, sicuri di offrire una bolla che non passerà certamente inosservata. Questo Spumante Nature, dunque secco, "Marcello", per esempio, è una bollicina rossa prodotta con il metodo "ancestrale", ossia tramite una fermentazione naturale in bottiglia, e poi messo in commercio senza essere filtrato, con tutti i suoi lieviti dentro. Un lambrusco intenso, prodotto al 100% con Lambrusco Maestri, di colore scuro e un bouquet molto ricco di frutta, con sentori di marasca, frutti di bosco e rosa canina. In bocca è caldo ma facile da bere, con un bel equilibrio di tutte le sue componenti e quella giusta punta di tannicità che lo rendono perfetto come vino da pasto.

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 dosaggio zero
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	LAMBRUSCO MAESTRI 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Metodo ancestrale
Sensazioni	Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, spuma morbida ed evanescente. Molto intenso e persistente, fragrante e fruttato con sentori di marasca, frutti di bosco e rosa canina. Secco, sapido, caldo, verve carbonica ben conglobata all'insieme gustativo, finale memorabile.

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