



ACQUISTATO IL

Lambrusco Spumante "Bruno" Brut Emilia IGT

Lambrusco della tradizione



Svinando

La linea dedicata a Bruno Ceci si distingue facilmente per le belle etichette allegramente decorate. Sono firmate da Riccardo Guasco e richiamano la figura di Bruno, in sella alla sua moto, che negli anni Sessanta appuntava sui suoi taccuini le note che hanno dato origine all'eccezionale spumante che porta il suo nome. Lambrusco Spumante Bruno, Emilia IGT, è un Lambrusco in versione Brut, con carattere e passione. Rosso e piacevolmente effervescente, quando viene versato si ricopre di una bella schiuma fine e persistente. Al naso colpisce per la ricchezza dei suoi profumi, che richiamano i frutti di bosco, la ciliegia e la prugna, con una intrigante nota erbacea e una punta di spezie. In bocca la trama tannica è presente ma non invadente. Piacevolmente fresco e sapido, ritornano le note fruttate e speziate percepite in precedenza. Lungo e intrigante è il finale. Il limitato residuo zuccherino, il giusto grado alcolico e il corretto rapporto tannico fanno di questo vino un eccellente compagno di merende, in particolare se sulla tavola si trovano i classici salumi e i formaggi della tradizione. Un Lambrusco della tradizione e al contempo frutto dell'innovazione.

Se su Internet si cerca il sito dell'azienda Ceci, si può rimanere sorpresi nello scoprire che il dominio dell'azienda, il suo indirizzo, non fa riferimento all'azienda. Ma al prodotto che più di ogni altro la rappresenta: lambrusco.it! Del resto non c'è poi troppo da stupirsi. Nel 1938, infatti, nonno Otello Ceci gestiva una delle più rinomate osterie della bassa parmense. Qui, gustando i piatti tipici della tradizione, i commensali assaggiavano il rinomato Lambrusco che nonno Ceci produceva con le uve dei produttori locali. Anni dopo i suoi figli, Bruno e Giovanni, intuirono che quel Lambrusco merita davvero il successo ottenuto e, nel corso dei ruggenti anni '60, trasformano l'osteria in una cantina. Oggi, a distanza di anni, sono i nipoti, Alessandro, Maria Teresa, Maria Paola, Elisa e Chiara a condurre l'azienda. Un'azienda familiare nello spirito che, però, esporta in tutto il mondo.

La Vigna	
Terreno	argilloso/calcareo
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3000
Il Vino	
Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Lambrusco 100%
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	vinificazione in acciaio con presa di spuma metodo Martinotti.
Sensazioni	Aspetto: Colore rosso rubino, compatto e lieve perlage. Profumo: L'ingresso fruttato di marasca, ciliegia, prugna e frutti di bosco, accolgono sensibili note erbacee. La speziatura la leggera presenza balsamica ci regalano un naso elegante e sinuoso. Gusto: La trama tannica è presente ma non invadente, la buona freschezza e la piacevole sapidità unite alle eleganti note fruttate e speziate, unite a sinuosi sentori erbacei, donano a questo vino, un lungo e intrigante finale.

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