ACQUISTATO IL .....

"Marcello" Red Spritz

Aperitivo, ready-to-drink, in stile emiliano



Il piacere di un aperitivo fresco e fragrante. La comodità di un prodotto "ready-to-drink". La particolarità di uno Spritz Rosso, prodotta a partire da ottimo Lambrusco e un buono sciroppo che apporta una punta di dolcezza al mix. Tutto questo è "Marcello" Red Spritz, l'ultima trovata della cantina Ariola. Per gli amanti dei long drink e gli irriducibili dell'aperitivo, questo Spritz emiliano è quello che serve per dare il via a una serata tra amici. Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, la sua piacevole effervescenza fa sì che una volta versato si copra di una spuma morbida ed evanescente. Al naso dominano le note fresche di frutta rossa e scura ben matura, con una piacevole sensazione agrumata a rendere il tutto ancora più fresco e godibile. In bocca, invece, quello che sorprende è il contrasto tra la dolcezza dello sciroppo e il gusto piacevolmente secco del vino. Ne deriva così un mix super intrigante, che richiama sensazioni di bergamotto e frutti di bosco.

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	Spumante Extra Dry
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	LAMBRUSCO MAESTRI 100%
Gradazione	6% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Fine pasto
Vinificazione	Spritz Rossoa base di Lambrusco e sciroppo, pronto da bere
Sensazioni	Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, spuma morbida ed evanescente. Suadente timbro aromatico, fragrante e fruttato con note agrumate. Fresco gusto dolce-amaro con sentori di bergamotto e frutti di bosco.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821