

A OVEST DI MODENA GUIDA AI VINI

a cura di **Lorenzo Frassoldati**

Ecco alcune cantine che ben rappresentano le nuove declinazioni spumantistiche del **lambrusco** modenese, **reggiano** e parmense fino alle suadenti Barberie piacentine

BOLLINO ORO Giacobazzi

100% **Sorbara** è il **Lambrusco** di punta della casa di Nonantola. Spuma fine ed evanescente, colore rosso rubino tendente al rosato, bel profumo di fragoline di bosco con note minerali e floreali. Secco e sapido al gusto, elegante ed equilibrato



VIGNETO CIALDINI 2018 Cleto Chiarli

Dalle colline modenesi un **Grasparossa** in purezza. Colore rosso carico con riflessi violetti, sapore morbido e ben strutturato con aromi di mora e lampone, spuma intensa e fine. Perfetto su primi piatti, salumi, carni arrosto e bollite. **Euro 9,50**

UN CONSIGLIO

Un buon bicchiere di Ortrugo è l'ideale quando si capita nel Piacentino



BRUNO Ceci

Lambrusco parmense dal profumo di frutti rossi di moderata dolcezza e tendenti alla freschezza, quali marasche, fragole e lamponi. Sentori di fiori colorati, con note di geranio e rosa, e soprattutto di viola. Buona sapidità e piacevolissima acidità. **Euro 8,50**



OTELLO NERO DI LAMBRUSCO Ceci

Cavallo di battaglia delle Cantine Ceci, **Viola**ce, profumo pieno ed avvolgente di fragole, more e lamponi con accentuati sentori di bosco. Ottima tannicità mitigata dall'importante residuo zuccherino. Va a nozze con tutte le eccellenze della cucina parmigiana e non solo. **Euro 9**



AMPERGOLA Giacobazzi

Cru di **Grasparossa** dall'omonimo vigneto. Spuma fine e persistente, colore rosso rubino con orli violacei; bouquet intenso, fruttato di amarena, mora e note floreali. Al gusto fresco, vivace, armonico, gradevole e di pieno corpo. Ben bilanciato dalla sua tannicità



LECLISSE 2018 Paltrinieri

Un cru di **Sorbara** pluripremiato. Colore rosa tenue con un perlage molto fine e persistente. Al naso profumo di fragola, aromi e sapore di lampone e vaniglia. Gusto fresco, persistente e delicato con una nota fruttata. **Euro 11**

VIGNA DEL PADRE Poderi Fiorini

100% **Sorbara** questo vino fatto 'all'antica', rifermentato in bottiglia. Non filtrato, bollicine finissime, delicato sentore di lieviti, gusto asciutto e piacevolmente amarognolo. Un sorso un po' diverso ma intrigante. **Euro 9,50**

IL **LAMBRUSCO**,
VITIGNO
CHE DA SECOLI
FA PARTE
DI QUESTO
PAESAGGIO,
È UN VINO
INIMITABILE
DA SEMPRE
ACCOMPAGNA
LA GASTRONOMIA
DI QUESTE
ZONE



CONCERTO 2018 Medici Ermete

Super-classico e super-premiato questo **Lambrusco Reggiano** base uve **Salamino** che ha fatto il giro del mondo. Profumi 'rossi' netti al naso, al gusto secco ma insieme fruttato, rotondo, fresco. Pulizia, eleganza, intramontabile. **Euro 8**



VECCHIA MODENA PREMIUM 2018 Cleto Chiarli

Dal più antico produttore di vini tipici dell'Emilia Romagna un **Lambrusco Sorbara** in purezza. Colore rosato brillante, fine aroma di fiori e frutta fresca, gusto secco e sapido. Un grande classico. **Euro 9,50**

UNIQUE ROSÈ BRUT Medici Ermete

Bollicine metodo classico da uve **Lambrusco Marani**. Colore rosa, spuma fine e cremosa. Profumo elegante. Al palato secco, tagliente e fresco. **Euro 11**



LARISERVA Paltrinieri

La prima Riserva di **Sorbara** 12 mesi sui lieviti con metodo Martinotti. Colore rosa cipria con perlage molto fine e persistente. **Euro 17**



LE TERRE
DEL **LAMBRUSCO**
E DELLE SUE
VARIETÀ
SI TROVANO
NELLA FASCIA
DEI COLLI
EMILIANI
E MODENESI
CHE COMPRENDE
LA ZONA
COLLINARE
A MONTE
DI PARMA,
MODENA
E REGGIO



BOLLE ROSA Podere Francesco

Da uve Marani questo vino dal colore rosa acceso propone naso intenso ricco di frutta rossa e mosto. Al gusto è piano, vibrante, fragrante e piacevolmente secco, quasi croccante. Rapporto qualità prezzo imbattibile. **Euro 5,50**