

LAMBRUSCO

BIO



MONTE DELLE VIGNE

I Salici

Parma e il suo territorio notoriamente hanno forti connotazioni musicali grazie a Giuseppe Verdi, forte identità gastronomica grazie al formaggio parmigiano Dop, e vigoria enoica grazie al Lambrusco. O più precisamente al Maestri, ceppo autoctono della provincia parmense. I Salici nasce nel 2012 dalla volontà di esprimere il territorio attraverso una viticoltura sostenibile fortemente identitaria. Nel calice scuro il profilo degli aromi è trasportato con immediatezza in un bosco ricco di frutti rossi: vinoso, sostenuto e di ampia struttura anche nella trama tannica, ha note di ciliegia marasca, erbe e amarena. Finale saporito dalla lunga persistenza. Da servire a 12 °C.

Emilia Lambrusco Igt - UVE: 100% Lambrusco Maestri
MATURAZIONE SUI LIEVITI: rifermentazione naturale in bottiglia

FOOD PAIRING trippa alla parmigiana
MUSIC PAIRING Bacco Perbacco - Zuccherò

27,00

