

## AZIENDA LINI 910: Lambrusco Scuro

LINI, nome di garanzia, è leader da circa cento anni (1910) in quelli di Correggio (Reggio Emilia) e, vendemmie su vendemmie, ci stupisce ogni anno con vini sbalorditivi grazie alla giusta quantità di frutto nel bicchiere, all'equilibrio delle componenti del vino, e non ultimo, dall'enorme pulizia enologica dei vini, da noi sino ad oggi testati.

In modo particolare siamo stati catturati dal magnifico IGT - Lambrusco Scuro - composto da un'ottimo bilanciamento tra le uve di lambrusco Salamino, le uve di lambrusco Ancellotta e le uve di lambrusco Grasparossa, il quale si presenta sicuramente con un'ottima vestitura (bottiglia ed etichetta) ma anche, e soprattutto, con un contenuto (il vino) da far vibrare i sensi.

È forgiato in campagna con metodi non invasivi di protezione delle uve, è curato con la massima accortezza in cantina con processi di vinificazione moderni e salubri. Infatti si forma in contenitori di acciaio inox termo-pessurizzati con fermentazioni anche superiori ai sei mesi.

Procedimento questo per ottenere una bollicina microscopica, capace di migliorare la digeribilità della pietanza e del vino. Infine è conservato in ambienti adatti e termo-condizionati a tutela della salute del vino e del consumatore.

Questo il nostro risultato valutativo:

alla vista sfoggia un importante colore rosso vivo, rubino brillante, tendente al violaceo, pulito ed integro, e con una buona consistenza di frutto. Anche la base glicerica si mostra solida ed importante, per dimensione e quantità, quasi a segnalare un'ottima longevità di questo lambrusco.

Al naso colpisce la pulizia enologica che non mostra mai il minimo disturbo olfattivo, trasmette soffici note fruttate e floreali (fragoloso, mora e ribes - violette e petali di rosa) molto lievi, quasi da accarezzare l'olfatto ad ogni aspirazione. In bocca è morbido, piacevole, con una buona spalla acida che rende lunga e sensazionale il gusto di ciliegia e lampone di questo vino.

Non invasivo, non aggressivo, per niente voluminoso, morbido il suo frizzare, nel finire rilascia una piacevole nota tannica che rimane lunga e carrubosa nel palato. Da non perdere.

Info: LINI ORESTE & FIGLI

Via Vecchia Canolo n. 7 - 42015 Correggio (Reggio Emilia)

Telefono: 0522.690162 - Fax: 0522.690208

sito web: [www.lini910.it](http://www.lini910.it)

e-mail: [info@lini910.it](mailto:info@lini910.it)