

## LAMBRUSCO DI MODENA DOC-BIOLOGICO - UN GRANDE VINO NATURALE

Periodicamente acquisto vini dalla grande distribuzione per valutare, qualità, piacevolezza e prezzo del prodotto proposto. Il principio che sta alla base di questa mia scelta è la convinzione che non sempre si possono bere vini di pregio o di alta caratura e prezzo, e non tutti possono avere disponibilità economiche appropriate per l'acquisto di vini blasonati o di grandi marche, o ancora, i vini spesso introvabili proposti da alcune guide enologiche che riempiono gli scaffali delle librerie.

Dedicarmi alla ricerca di vini particolari, complessi e di buon prezzo è diventato il mio divertimento, puntando alla scoperta di vini dal basso prezzo da scoprire e provare.

Recentemente, la mia attenzione cade sullo scaffale dell'EsseLunga di Cremona, e noto con interesse questo Lambrusco BIO, dall'etichetta colorata e ben visibile, posta su bottiglie scure e dove l'insieme dei colori mi invita ad acquistarlo.

Mi informo e scopro che si tratta di uno Lambrusco di Modena DOC-BIOLOGICO, lotto L8047 - 15-03 - 94410981 (75cl E10%vol) da Uve Salamino 50% e Grasparossa 50% - annata 2017 - Az. Cavicchioli Umberto e Figli.

Senza esitazione l'acquisto e lo porto a casa per una attenta valutazione organolettica e sensoriale ed una degustazione finalizzata alla ricerca del livello di qualità e delle sue capacità di abbinamento con il cibo.

Così organizzo il mio tavolo di lavoro, predispongo gli strumenti di misurazione della densità del vino, il PH, la quantità di polifenoli, l'integrità del prodotto e altro ancora.

Alla vista si presenta con colore rosso rubino medio intenso, la presa di spuma è vivace che si disgrega rivelando una bollicina fine e persistente. Al naso è pulito, niente impropri del vino e dell'uva e sprigiona note floreali e fruttate di frutti rossi piacevoli. In bocca è pieno, abboccato quanto basta, piacevole, elegante e setoso con note di pulizia del frutto eccezionale.

Ottimo con salumi freddi e caldi, bruschette saporite, prosciutto toscano, mortadella bolognese, la mariola parmense e poi con primi piatti con note sapide, esempio i pisarei e fasai piacentini, i tortelli parmensi con sugo di funghi e crudo nazionale, nonché secondi piatti come il cotechino, il salame da pentola, costine di maiale alla cacciatora, porchetta appena cotta e con quello che più vi piace. Prezzo ottimo: Euro 4,39 da scaffale.

data d'acquisto 23-03-2018.

servizio il 25-03-2018NB: Lambrusco di Modena, il disciplinare prevede la possibilità di utilizzo di tre uve: Sorbara, Salamino e Grasparossa.

Per questo BIO sono stati utilizzate due uve Salamino e Grasparossa (ottimo).