

## VENTURINI BALDINI: Lambrusco Tenuta di Roncolo

Venturini Baldini è un'azienda che da decenni ha fatto della qualità il suo motivo economico, scegliendo i vini frizzanti a base di uve di lambruschi con decisione e costanza.

Oggi Venturini Baldini si annovera come il produttore di vini frizzanti di grande immediatezza contribuendo con altre aziende a realizzare vini a base di uve di Lambrusco di alta qualità, apprezzati non solo in Italia ma in tutto il mondo.

Tutta la linea di questa tipologia di vini tracciano il solco della qualità assoluta e tra questi abbiamo scelto il Lambrusco Tenuta di Roncolo come nostro riferimento, ovvero, un vino adatto al gusto giovanile e segnalarlo.

Questi alcuni dati per presentare le sue caratteristiche. È un Lambrusco Reggiano Rosso, Secco, con una bellissima presa di spuma, composto da una varietà di uve che ne danno complessità e armonia di profumi e di sapori inusuali: Grasperossa, Salamino, Marani, Montericco, Maestri e Malbo Gentile. Le uve si forgiano in collina tra i 240 e 260 m/slm. Il terreno è di tipo argilloso e sabbioso, il sistema di allevamento delle uve è di tipo a spalliera con 3800/4000 piante per ettaro ed una produzione di uve tra gli 85/90 quintali per ettaro.

In campagna, ogni anno e quando è necessario, si attua il sistema di lotta integrata a difesa della vite, dell'uva e della salute umana.

In cantina, i mosti e poi i vini, fermentano e si forgiano in contenitori di acciaio inox con temperature controllate. Il metodo di fermentazione è lo "Charmat Corto".

Se analizzate attentamente questo vino, vi accorgete che si presenta con un colore rosso rubino limpido e con una spuma intensa, lunga e dal colore rosso fragola brillante. È un Lambrusco stupendo già alla vista.

Senza volerlo dal bicchiere salgono profumi intensi di fragola, ciliegia e petali di rose, molto puliti. Nessun difetto olfattivo sale al naso, nessuna sensazione pungente di solforosa lambisce le narici, anzi, l'aroma di questo vino si chiude con un profumo di vignola, possente e maturo.

In bocca è fantastico!. Al primo attacco sensoriale si percepiscono l'insieme dei profumi aromatici del vino, il gusto di uva rossa dal sapore di fragola, e il ribollire della bollicina e del suo frizzare in bocca estremamente piacevole.

Netto, generoso, fresco, e non invasivo, lo si gusta per il suo grande equilibrio organolettico, dolce, salato, acido, amaro. Lievemente fruttato, con un basso residuo zuccherino, sfoggia un sottile sentore di tannino, per chiudere nel finale, con una sensazione di ciliegia-fragola lunga e persistente. Grado alcolico 11% vol.

Ecco, questo è quello che noi abbiamo provato nel testare questo Lambrusco e vi garantiamo, che non abbiamo affatto esagerato: provatelo.

Info: Venturini Baldini

Via Turati n. 42 - Roncolo Di Quattro Castella (Re)

Telef. 0522.249011 - Fax 0522.888141

sito: [www.venturinibaldini.it](http://www.venturinibaldini.it)

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