

FRATELLI CAPRARI: Lambrusco La Foieta

Vino prodotto dalla pregiatissima azienda Fratelli Caprari, sceglie la presentazione di questo Lambrusco con una vestitura semplice, ovvero, una etichetta e una bottiglia normale, quasi anonima, rispetto al fantastico contenuto di questo vino.

Scopriamo questo vino grazie al curioso nome di questo Lambrusco: "La Foieta" e impiccioni come siamo, effettuiamo una piccola ricerca sul suo significato e cerca che ti ricerca e vista la sua assenza dal dizionario e da vocabolario della lingua italiana, lo troviamo inciso per ben due volte nel dizionario della lingua piemontese (1830), che recita così: "antica misura di liquidi" e più avanti "...chiamasi pure la "gabella" che si esige dal Governo sulla consumazione del vino.."; quella che oggi passa con il nome di "accise".

Non sappiamo se questa fosse la vera intenzione dei produttori nel dare il nome a questo lambrusco, ma a noi piace così, compresa la qualità del vino e la sua originalità storica.

La Foieta è il risultato da un giusto assemblaggio di uve Salamino ed Ancellotta trasformato in Lambrusco attraverso la rifermentazione in contenitori di acciaio inox, a temperature controllate e con il metodo Charmat.

Alla stappatura della bottiglia esce un profumo floreale e vinoso pulito e fruttato e con una nota aromatica di carruba piacevole ed avvolgente.

Al travaso del vino nel bicchiere questo nettare d'uva mostra un colore rosso scuro intenso, violaceo, nero e compatto, mentre la spuma che ne esce è di colore rosa, in quantità massiccia e lunga.

Il naso richiama le sensazioni di fragola matura e così la bocca che accoglie un frizzante lambrusco non invasivo, secco, fruttato e dalla piacevolezza estrema.

Consistente, equilibrato ed integro ad ogni beva è ideale al gusto giovanile e dei palati più esperti di ogni età.

Info: Azienda Fratelli Caprari
Via Della Stazione, 34
- 42100 Reggio Emilia
Tel. 0522.941089 - Fax 0522.950256 - 941900
sito: www.caprarivini.it
e-mail:
info@caprarivini.it