

DONELLI VINI: Il Lambrusco di Sorbara

I Magnifici Lambruschi si caratterizzano non solo per la loro forte concentrazione del colore del frutto, dei profumi e dei sapori, ma a volte, e sottolineamo, rare volte, per essere controcorrente a questa tipologia di vini e sorprendere. E' d'esempio questo Lambrusco di Sorbara, dell'azienda di Donelli Vini, che ci ha subito impressionato per la semplicità dell'etichetta e nel contempo, dall'enorme peso della bottiglia teso a salvaguardare il suo contenuto, ma poi e soprattutto, dal nettare in esso posato.

Stappiamo la bottiglia e al travaso del suo vino nel bicchiere, ci stupisce il colore rosso rubino medio-intenso e con la sua spuma dal colore rosato brillante. Niente nero, niente blu scuro, ma tutto rosso: stupendo! esclamiamo.

Nel frattempo il laboratorio si riempie di profumi di lampone e d'uva matura che lo ammettiamo, non ci aspettavamo, a conferma del nostro parere che la densità dei colori non fa da sola la qualità. Tutto è limpido, netto, pulito, equilibrato, già alla vista.

Portiamo al naso il bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso e subito la pulizia e la freschezza dei profumi di questo vino invadono il setto nasale elegantemente e piacevolmente.

E' in bocca che si esprime l'eccellenza di questo prodotto; è fruttato ma nel contempo floreale, è si uvoso ma anche ciliegioso, tipo vignola; anche qui domina la pulizia enologica, la freschezza del frutto, la piacevolezza del suo bere, la fragranza del prodotto.

Noi che abbiamo come riferimento il gusto Giovanile, ci piace segnalarlo per la facilità del suo bere e per l'ampiezza del suo abbinamento e per la salubrità del prodotto, presenti in questa nostra rubrica "Lambrusco & Lambruschi".

A questo punto andiamo a verificare i dati e troviamo che nasce in terreni alluvionali scolti e sabbiosi, è composto dal 65% di uve lambrusche di sorbara e 40% di uve lambrusche salamino, hanno una resa di uve per ettaro con un 15% sotto le disposizioni disciplinari, effettua una macerazione a temperatura controllata, la presa di spuma è estremamente lenta e alla fine è rosata.

La sua finezza è subito svelata ed è secco quanto basta, ed elegante al naso e in bocca. E' un vino pluri-abbinabile anche con il pesce.

Info: Donelli Vini S.p.A.

È È È È È È È

Logistica e Produzione:

È È È È È È È

Via Don Minzoni n.1

È È È È È È È

42043 Gattatico

È È È È È È È

Reggio

Emilia - Italy

È È È È È È È

Tel 0522 908715

È È È È È È È

Fax 0522 908822

È È È È È È È

www.donellivini.it

È È È È È È È È È È e-mail: rita@donellivini.it