



poolwine

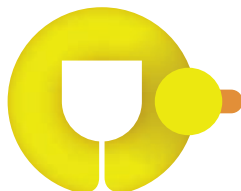
MAGAZINE

SPECIAL

#Lambrusco

edition

20 NOVEMBRE 2018



poolwine
easy drinking wines

LAMBRUSCO



Novembre mi ha visto protagonista
con altri sommelier europei
e il contributo di due esperte di food come
Chiara Machedavvero e Martina Liverani
di Unforget-Table!

Un documentario dedicato al Lambrusco
andato in onda nelle scorse settimane su Food Network.
Approfittando del viaggio in terra emiliana
sono andato alla ricerca di tre poolwine
nati dall'uva regina dell'Emilia!

Eccoli in carrellata!

E se vi foste persi il documentario,
presto potrete rivederlo su D-Play!!!



LAMBRUSCO ANCESTRALE FRANCESCO BELLEI E C.

Gradazione alcolica: 11,5%

Annata: 2016

Regione: Emilia Romagna

Uno degli apripista della fermentazione ancestrale in Emilia!

Il colore è quasi un chiarretto che vira verso il porpora, i profumi di viola, rosa e mirtilli aprono le danze di un bicchiere elegante e facile, fresco e territoriale che mi metterà voglia di una gita sui Colli Emiliani!

Ad affettar salumi e bere Lambrusco, of course!

LAMBRUSCO DI MODENA PHERMENTO MEDICI ERMETE

Gradazione alcolica: 12,5%

Annata: 2017

Regione: Emilia Romagna

Phermento è l'ultimo nato in casa Medici Ermete, nome non nuovo a chi è avvezzo alle bollicine emiliane!

Un vino agile e ruggente con il suo vestito porpora e profumi di viola e lampone.

Il sorso è accattivante, giocato tra il frutto e la freschezza che regalano al palato un piacevolissimo appagamento.



LAMBRUSCO DELL'EMILIA PODERE MAGIA

Gradazione alcolica: 12,5%

Annata: 2016

Regione: Emilia Romagna

Podere Magia è la piccola realtà artigianale di Stefano Pescarmona che ha lasciato il nativo Piemonte per dedicarsi al confronto con il Lambrusco (e non solo...) Ottenuto da Lambrusco Maestri, questo vino, mostra un carattere intenso e maschio fatto di profumi di frutta scura, erbe aromatiche e rimandi balsamici. Il sorso è pieno, asciutto e dal tannino ruggente! Un *must have* quando si parla di Lambrusco!!!

