

# MEARES

LAMBRUSCO EMILIA IGT • *Vino Frizzante Semisecco*



## IL POP

*Piacevolezza e semplicità rappresentano la nuova proposta di Lambrusco della cantina. L'acidità e la struttura tannica del vino emiliano per eccellenza lasciano spazio alla morbidezza bilanciata e la pienezza di gusto, donando al consumatore una gradevolezza sensoriale immediata: visiva (colorazione intensa), olfattiva (profumi avvolgenti e inebrianti) e gustativa (pienezza di gusto, facilità di degustazione, rinfrescante e appagante). Meares è la bollicina rossa perfetta anche con la pizza d'eccellenza. La ricerca di materie prime di qualità si incontra in tavola con i profumi e i sapori di Meares, regalando al consumatore un'esperienza di gusto unica ed entusiasmante.*

**LA BOLLICINA ROSSA PER TUTTI  
FACILE E VERSATILE  
PIACEVOLEZZA SENSORIALE IMMEDIATA**

**VITIGNI:** Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Maestri, Lancellotta.

**PROVENIENZA:** vigneti delle zone più vocate delle province reggiane e modenesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 10,5% VOL

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 22 g/L

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C

**FORMATO:** 75 cl

### NOTE DEGUSTATIVE

**COLORE:** rubino vivace con riflessi violacei.

**PROFUMO:** intenso, fruttato di marasca, ciliegia, amarena, frutti di bosco, lampone e mora, sentori di dolci note speziate.

**GUSTO:** pieno, cremoso ed equilibrato; la morbidezza del residuo zuccherino naturale è garante di una piacevolezza d'assaggio rinfrescante e ben bilanciata.

### ABBINAMENTI FOOD

Lambrusco che accompagna per tutto il pasto, dall'aperitivo ai primi piatti di pasta fresca e ripiena, passando per i formaggi fino ai dessert. Trova la massima espressione nell'abbinamento con il mondo della pizza di eccellenza grazie al suo assoluto equilibrio che lo rende versatile nei vari accostamenti.

