

Lambrusco “Terra calda riserva” - Dark 2017 Ca’ de’ Medici: l’avvolgenza intensa del colore

scritto da Riccardo Isola | 21/06/2018



Potente, brioso, abboccato, beverino: questo è un vino che a suo modo, sbarazzino ma non troppo, sa emozionare.

Un vino che si presenta dal lontano 1964 è nel dna vitivinicolo di [Ca’ de’ Medici](#). Siamo nel reggiano, terra di grande vocazione per i Lambrusco. Questo “**Terra calda riserva**” non smentisce le attese. Un vino beverino, affabile nel suo confronto con la gastronomia del territorio, piacevolmente gustabile anche d’aperitivo.

L’incontro tra le uve di Lambrusco salamino, ancillotta, cabernet e malbo gentile, tutte vinificate in rosso con macerazione lunga e fermentazione in autoclave a 18° C con lieviti e enzimi selezionati, rendono il sorso avvolgente, giustamente tannico e a suo modo brioso. Una bellissima e ancora contemporanea interpretazione enoica del territorio.



Degustazione Lambrusco Terra calda riserva

Dark 2017



Alla vista è di un rubino intenso, scuro e profondo. Molto persistente la spuma che si forma di un notevole color viola.



Al naso è un concentrato di frutti rossi, di sottobosco e di susina. Una nota "tostata" quasi lignea concentra i sentori in una verticale sensazione vegetale, floreale.



Al palato è avvolgente e fresco. Chiari i sentori di frutta rossa che si accompagnano ad una nota leggermente tannica e astringente. Bella la struttura che si allunga nel palato rimanendo persistente ma mai troppo aggressiva. Simpatica la nota frizzante che pulisce il palato. Stuzzicante la nota abboccata che lo rende godibile e piacente al sorso.



Si abbina perfettamente ad antipasti, salumi ed insaccati emiliani. Tra i primi particolare potrebbe essere l'abbinamento con un risotto alle erbe aromatiche o [ragù di carne](#).

DiVini connubi d'arte

Questo Lambrusco del Reggiano richiama le pennellate nette, calde e ondulate della visione di

Edvard Munch nel suo "Scream red sky and sail boat".

La scheda del vino

Nome vino: Lambrusco "Terra calda riserva"

Indicazione Geografica Protetta

Nome cantina: Ca' de' Medici

Luogo: Villa Cadè (RE)

Vitigno: Lambrusco Salamino 60%, Ancellotta 10%, Malbo Gentile 15%, Cabernet 15%

Colore: Rosso rubino intenso

Spuma: Persistente di colore viola intenso

Vinificazione: Charmat lungo in autoclave a temperatura controllata

Anno: 2016

Titolo alcolometrico: 11,5% Vol.

Temperatura di servizio: 8°/10° C

Calice: medio

Punteggio: 83/100

Ca' de' Medici - Azienda agricola Tezza Fabio

Via della Stazione, 34

42124 Cadè (Reggio Emilia)

www.cademedici.it