

Lambrusco dell'Emilia Igp "Biancospino": una frizzante morbidezza

scritto da Riccardo Isola | 11/01/2018



Un blend di Sorbara, Chardonnay e Sauvignon blanc

per una fresca, armoniosa ed equilibrata beva.

Croccante, sfizioso e tenuamente aromatizzato: è il “**Biancospino**” dell’azienda [Vitivinicola Fangareggi](#) che abbiamo già conosciuto degustando [“Puro!” il suo Lambrusco Rosso dell’Emilia](#).

Il Biancospino è un’interpretazione del **Lambrusco Sorbara** nuovo “addolcito” dalla presenza di **Chardonnay** e **Sauvignon blanc**. Una pennellata enoica Pop, quasi graffiante.

Siamo nel reggiano, a Canolo, terra di [Lambrusco](#) ovviamente, e questa spumantizzazione crea interesse e curiosità. Leggero, fragrante, fresco, acido il Biancospino è **un vino che si beve senza tanto pensarci sopra**. Beva immediata, sbarazzina ma comunque gentile grazie alle note caratteristiche portate dallo Chardonnay e alla personalità del Sauvignon blanc. Bella effervescenza che permette di sorseggiare il Biancospino in compagnia di **salumi tipici della tradizione emiliana** ma anche osando qualcosa in più con piatti di pesce leggero o crostini al tonno.



Alla vista, il “Biancospino” si presenta con un **giallo paglierino tenue** arricchito da riflessi verdognoli. Bello e dorato il perlage.



Al naso, arrivano immediatamente sentori fragranti e fruttati, dalla buccia di pera alla banana verde ma anche mela e agrumi gialli.



Al palato scorre bene, brioso, felice, quasi solleticante. Una beva fresca che riprende le note agrumate ma anche più “dense”, grazie allo Chardonnay e al Sauvignon. Un sorso che ne attira immediatamente un altro. Simpatico.



Abbinamenti: Dagli aperitivi ai principali piatti della tradizione regionale, salumi e crostini al tonno.

DiVini connubi d'arte

Questo "Biancospino", nella sua simpatica frenesia, ci ricorda i graffiti graffianti ma anche morbidi di **Keith Haring**.

La scheda del vino

Nome vino: Lambrusco dell'Emilia bianco secco "Biancospino"

Denominazione: Igp

Nome cantina: Vitivinicola Fangareggi

Luogo: Correggio (RE)

Vitigno: Lambrusco Sorbara vinificato in bianco (70%), Chardonnay (15%), Sauvignon blanc (15%)

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

Vinificazione: Charmat lungo

Titolo alcolometrico: 11 % Vol.

Temperatura di servizio: 6/8° C

Calice: medio

Punteggio: 80/100

Società Agricola Vitivinicola Fangareggi

Via Q. Colombani, 3 - 42015 Correggio (Re)

www.your-wine.it