



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

**Un blend di Sorbara, Chardonnay e Sauvignon blanc per una fresca, armoniosa ed equilibrata beva.**



Biancospino Lambrusco bianco (Foto © Riccardo Isola)

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.

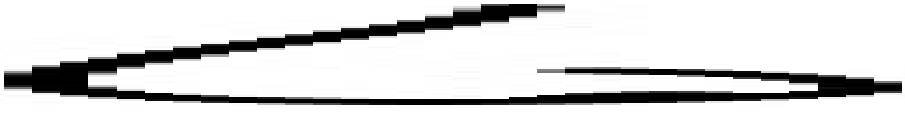


---


## IGP:



**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**.



Il Biancospino di Fangareggi fa pensare ad un'opera 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](http://www.your-wine.it)

## Data di creazione

11/01/2018

## Autore

riccardo-isola