



Piazza San Prospero 2016, il Lambrusco Reggiano scuro dalla profonda autenticità

**Si sente la territorialità, l'amore per le proprie origini e l'orgoglio familistico. Questo Lambrusco è una "Fiumana" di sensazioni autentiche.**



Lambrusco DOC Piazza San Prospero 2016 Ca' de' Medici (Foto © Riccardo Isola).

Questo Reggiano Lambrusco DOC "**Piazza San Prospero**" 2016 della cantina **Ca' De' Medici** di Cadè (RE) rappresenta appieno il concetto di tradizione per la tipologia reggiana di questo vino. Il prodotto, che dal 1998 prende il nome dal patrono di Reggio Emilia, nasce dall'unione di tre tipologie "minori" di **Lambrusco**: Salamino, Montericco e Ancellotta.


Il **Salamino** prende il nome dall'omonima frazione del Comune di Carpi (MO) e queste uve si trasformano in vini freschi, dai forti contorni vinosi e molto fragranti. Il **Montericco** deve la propria origine nominalistica all'omonima località del comune reggiano di Albinea. Da queste uve il vino prodotto è fresco e molto brioso. Infine l'**Ancellotta**, la regina delle uve da taglio, che permette di ottenere profonde sfumature cromatiche di rosso rubino intenso e calibrate morbidezze.

La **cantina Ca' De' Medici** nasce nel 1911 per volere di Remigio Medici. Il figlio Regolo ne rileva il testimone e, grazie anche alle intuizioni tecniche messe a disposizione dalla contemporaneità, introduce la seconda fermentazione del Lambrusco in autoclave. Un'intuizione che permise all'azienda vitivinicola reggiana, già negli anni '70, di esportare i propri vini in Europa e America del Nord. Oggi le linee di prodotti che escono da Ca' de' Medici sono in tutto cinque.




---


## Prospero 2016 Ca' de' Medici




**Alla vista** è di un **rubino intenso**, impenetrabile, scuro, appunto. Lunga la spuma, di un simpatico color violaceo, che rimane intatta per diversi secondi.



**Al naso** è frutto rosso allo stato puro. Il lampone predomina su una mora già matura e sul mirtillo. Sentori di susina si accompagnano a una fresca, ed inedita, nota in sottofondo agrumata.



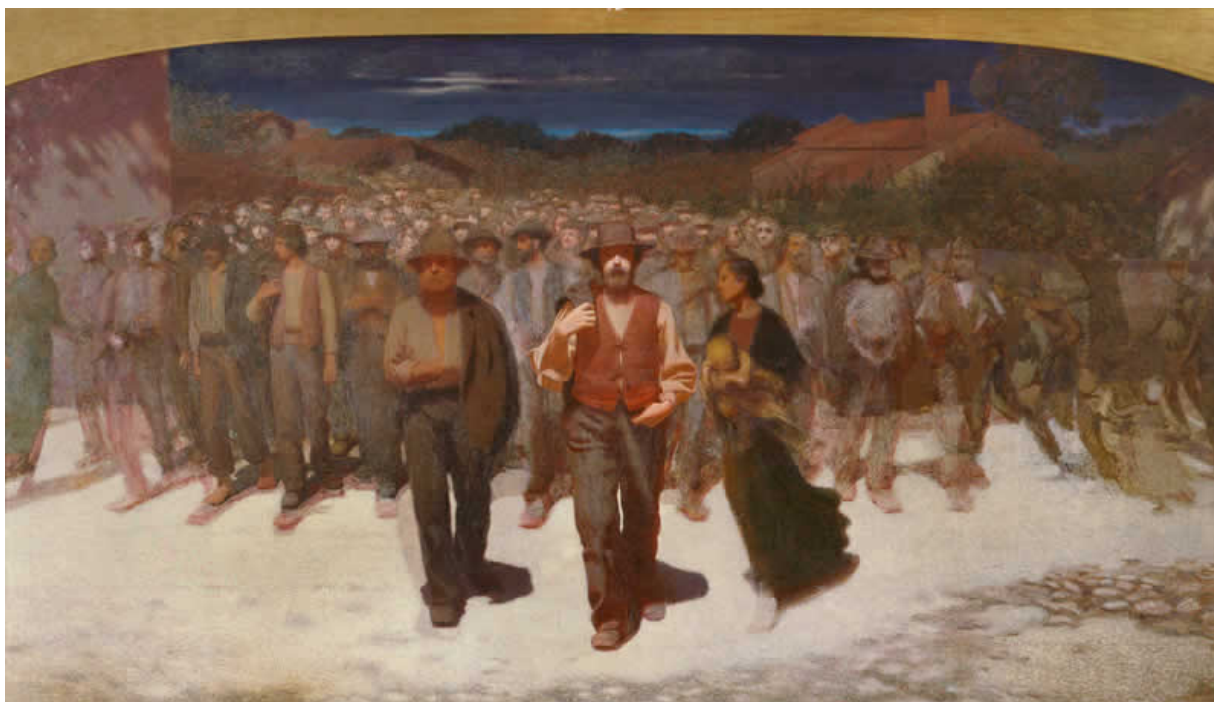
**Al palato** è piacevolmente morbido ma con una nota finale lunga molto fresca. Anche in bocca i sentori che compongono il "Piazza San Prospero" sono caratteristici dei vitigni e richiamano la frutta rossa. Buona la struttura complessiva che avvolge il palato in un tripudio intenso di sottobosco estivo. Educata ma presente la caratteristica frizzante che pulisce il palato sorso dopo sorso.



Si abbina perfettamente agli antipasti della pianura emiliana, soprattutto con [salumi](#). Tra i primi da abbinare ad una saporita lasagna alla bolognese o comunque a primi con [ragù di carne](#), carni bollite e, per osare, con una pizza magari con topping leggermente piccante e grasso.

### DiVini connubi d'arte

Questo potente ma elegante Lambrusco del reggiano, ci ricorda la dura ma fiera vita rappresentata dall'opera "La fiumana" di **Giuseppe Pellizza da Volpedo**.



“La fiumana” di Giuseppe Pellizza da Volpedo (1901).

## La scheda del vino

**Nome vino:** Lambrusco reggiano scuro “Piazza San Prospero”

**Denominazione di Origine Controllata**

**Nome cantina:** Ca’ de’ Medici

**Luogo:** Villa Cadè (RE)

**Vitigno:** Lambrusco Salamino, Montericco, Ancellotta

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Spuma:** Lunga e di color violaceo

**Vinificazione:** Charmat lungo

**Anno:** 2016

**Titolo alcolometrico:** 11% 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](http://www.cademedici.it)

**Data di creazione**

14/06/2018

**Autore**

riccardo-isola