

la Repubblica

Leggero, fresco, versatile: il Lambrusco scala il Monte Bianco e vola a New York. I 5 assaggi top



Serve però una comunicazione più diretta, più unitaria. Cecilia Lombardini ha aggiunto un tocco di entusiasmo contagioso, ricordando quanto il Lambrusco sia adatto “dalla cucina orientale a quella sudamericana”. E ha colto il cuore del tema: “Leggerezza significa anche allegria e convivialità, ma sempre con consapevolezza”. A chiudere il cerchio, ancora Gorelli. Con una riflessione che è sembrata quasi un manifesto: “Dopo anni in cui si è puntato tutto su concentrazione e struttura, oggi il gusto torna verso la nitidezza. Il Lambrusco è avanti: non ha mai avuto bisogno di alleggerirsi, perché la leggerezza è parte della sua identità”.

**Cantine Lombardini – Lambrusco Brut
Lambrusco Reggiano Doc Spumante –
100% Salamino – Metodo Charmat**

Un porpora brillante e vivace fa da preludio a un naso delicato ma intrigante: accenni di canfora e incenso si fondono con note fresche di ribes e mirtillo, arricchite da una traccia di timo. Al gusto si mostra preciso, elegante, con bollicine fini che accompagnano una sensazione cremosa e succosa. Il finale è misurato, delicato ma persistente.

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal 1925