Happy Lambrusco: le bollicine rosse si candidano ad aperitivo doc

0001-6fc3b366

C’era una volta il Lambrusco abbinato a tortellini e cappelletti… e c’è ancora! ma con l’arrivo della bella stagione “l’umile Champagne dell’Emilia Romagna”, come amava definirlo Mario Soldati, si candida a diventare la bollicina di tendenza per l’aperitivo.

Freschi e profumati i Lambruschi Manicardi sono versatili e perfetti per un aperitivo disimpegnato, da sorseggiare in compagnia degli amici. Una proposta un po’ insolita per scoprire e valorizzare un vino che negli ultimi anni è sempre più conosciuto e apprezzato.

Fra questi, il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC “Vigna Cà del Fiore” 2017 e il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Biologico “Enzo” 2017 serviti freschi (a 8°) sprigionano un bouquet di frutti rossi, come prugna, ciliegia, amarena e mora, e al palato si presentano corposo e sapido, particolarmente adatti per accompagnare sfiziosi finger food a base di salumi e piatti tipici emiliani.

E per chi ama lasciarsi affascinare dalle anime seducenti dei rosé, Manicardi propone lo Spumante Brut “Fabula” 2016 con un bouquet floreale di viola e biancospino, che sorprende al palato per freschezza e piacevolezza.

Così Manicardi incontra l’happy hour per rendere l’estate ancora più frizzante.