Natale e Capodanno di stile con Lusvardi Wine

lusvardi-mixerplanet-img-5bbf534d

Quest’anno, a Natale, lasciatevi conquistare dalle spumeggianti etichette di Lusvardi Wine, giovane realtà emiliana che nasce con l’obiettivo di enfatizzare il territorio di appartenenza, reinterpretandolo grazie ad ingredienti come 3,5 ettari coltivati a Lambrusco (nelle varietà Salamino e Grasparossa) dell’azienda agricola di famiglia e la passione per il vino di Rita e Andrea Lusvardi.

Non potrà certo mancare, al momento del brindisi augurale, una bottiglia del brioso Lusvardi Brut Rosé, spumante rosato metodo Charmat: un Lambrusco dal colore brillante, caratterizzato da un perlage sottile, elegante e persistente. Saranno difficili da dimenticare i momenti celebrati con questo vino intenso, avvolgente, dalle note fresche, vivaci e fruttate che ricordano i frutti di bosco e la mela verde. Lusvardi Brut Rosé accompagnerà dunque con maestria ed equilibrio, grazie alla giusta acidità, gli antipasti e tutti i piatti a base di pesce del cenone di San Silvestro e del pranzo Natalizio.

L'intera gamma dei prodotti Lusvardi è straordinaria: Brut Rosé, Brut Rosso e Grato Rosso frizzante Lambrusco Emilia Igt - metodo ancestrale rifermentazione naturale in bottiglia, distribuiti da Pellegrini Spa nelle enoteche di nicchia e nelle carte vini dei più rinomati ristoranti. Questi vini leggeri, eleganti e profumati sono i prodotti ideali per accompagnare momenti di vita, ancor prima che i cibi.

Proposti anche in esclusive confezioni regalo personalizzabili, i prodotti Lusvardi allieteranno con stile ed eleganza le Festività 2013, oltre ad essere il regalo ideale per tutti coloro che amano “ascoltare” ed interpretare un vino unico e riconoscibile, che trasmette tutta la passione di chi lo ha prodotto.