Happy Lambrusco, aperitivo Doc con le bollicine rosse

lambrusco-beafd1ea

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**.

Manicardi_Vigna C‡ del FioreFreschi 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” 2015**: servito fresco (a 8°) sprigiona un bouquet di frutti rossi, come ciliegia, amarena e mora, e al palato si presenta corposo e sapido, particolarmente adatto per accompagnare sfiziosi finger food a base di salumi.

Manicardi_FabulaE per chi ama lasciarsi affascinare dalle anime seducenti dei rosé, Manicardi propone lo **Spumante Brut “Fabula” 2014** 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.