Riedel presenta il calice per il Lambrusco

riedel-calice-lambrusco-colours-2-ec097e61

Riedel, rinomata azienda austriaca leader nella produzione di calici e decanter in cristallo che nel 2016 festeggia i suoi 260 di storia, è lieta di presentare il calice per il Lambrusco, selezionato in collaborazione con il Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena.

Anche il rosso emiliano più amato ha oggi uno strumento di degustazione dedicato, attraverso il quale può esprimere al meglio tutto il brio e la freschezza che lo contraddistinguono: un vino che unisce l'eleganza delle bollicine al fascino del rosso rubino, colore riprodotto anche nello stelo sottile, un ideale proseguimento del vino una volta versato nell'ampio bevante a tulipano. *«Il Lambrusco si fa condurre dal suo istinto, e attraverso il calice Riedel riesce a trasmettere la sua vitalità: dalla spuma evanescente si sprigiona una moltitudine di emozioni,che raccontano tutta la bellezza del territorio d'origine»* dichiara **Ermi Bagni**, Direttore del Consorzio Tutela del Lambrusco.

Riedel_Calice LambruscoQuesto calice, scelto tra le forme del pregiato assortimento Riedel ed eletto ad "abito perfetto" per il Lambrusco, nasce dalla volontà dei Consorzi di Tutela e Promozione della DOC di completare e diffondere il messaggio dell'unicità di questo vino. Il progetto ha richiesto al Comitato tecnico del Consorzio un impegno di oltre tre anni, con prove di degustazione effettuate su 37 diverse forme di bevante. *«In collaborazione con Riedel è stato quindi portato alla luce un calice esclusivo per la degustazione del nostro rosso più bevuto e richiesto,un bicchiere capace di veicolare tutte le fragranze e i profumi della vendemmia»*, conclude Bagni.

«È il contenuto che determina la forma dichiara **Georg J. Riedel**, decima generazione del marchio austriaco, *che da sempre sostiene l'importanza di dare voce ai veri protagonisti della scena vinicola, quegli stessi produttori - o realtà associative - che scelgono di valorizzare e di potenziare al massimo, attraverso la scelta del calice più adatto alla specifica varietà d'uva, la percezione organolettica dei propri vini»*. L'approccio di Riedel rispetto ai calici da degustazione è molto chiaro: funzionalità al primo posto, seguita poi dalla bellezza, attuata con incomparabile perfezione. Spiega Georg: « *Abbiamo organizzato degustazioni in tutto il mondo, educhiamo ogni anno circa quarantamila persone usando i vini provenienti da ogni regione, dimostrando come il giusto bicchiere esalti l'esperienza*

gustativa del vino».

www.riedel.com