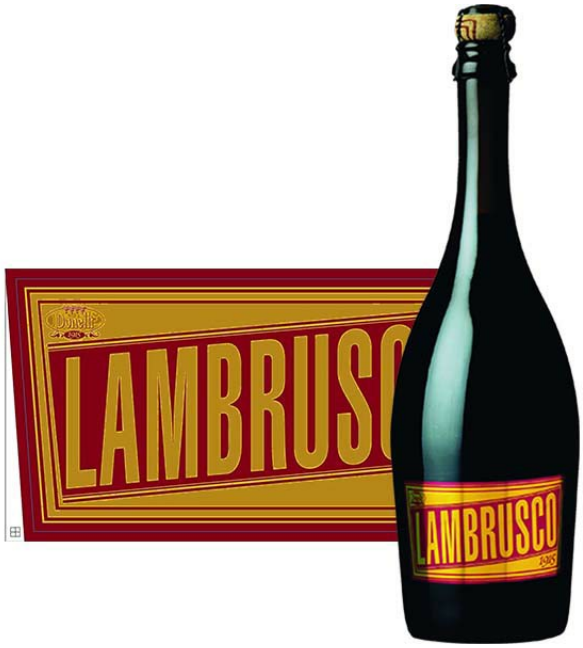
Donelli "Cuvée 1915", Lambrusco Amabile Reggiano DOC



Né en 1915, ce Lambrusco est bien plus qu'un vin : c'est un hommage à l'audace d'Adolfo Donelli, qui a transformé sa passion en une référence mondiale. Aujourd'hui encore, cette cuvée incarne l'alliance rare entre tradition et modernité, offrant un pétillant demi-sec d'une élégance intemporelle, fruit d'un savoir-faire familial inégalé en Émilie-Romagne. Un classique qui a marqué l'histoire du Lambrusco et continue de séduire par son équilibre parfait entre douceur et fraîcheur.

Origine: Issu des terres généreuses de la province de Reggio Emilia, ce vin puise sa typicité dans des sols alluvionnaires, mélange de graviers, de sable et d'argile. Le climat continental, marqué par des étés chauds et des hivers rigoureux, favorise une maturité optimale des raisins, conférant au vin sa complexité aromatique et sa fraîcheur caractéristique.

Encépagement: 60% lambrusco marani, 30% lambrusco salamino & 10% ancellotta

Vinification: Vinifié en rouge avec une macération à température contrôlée, il subit une seconde fermentation en cuve close selon la méthode Charmat, qui préserve toute la vivacité de ses arômes. L'assemblage de lambrusco Marani, Maestri, Montericco, Salamino et Ancellotta lui apporte profondeur et équilibre, tandis que la prise de mousse lente garantit une bulle délicate et persistante.

Dégustation: Sa robe rubis intense captive dès le premier regard, tandis que son nez explose en arômes de fraises mûres, de framboises et de violettes, relevés d'une touche subtilement épicée. En bouche, il surprend par sa rondeur fruitée et sa légèreté, portée par une effervescence fine et persistante. Les tanins soyeux et la touche semi-douce en font un vin gourmand, d'une grande accessibilité, tout en gardant une belle structure.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Parfait pour accompagner les charcuteries italiennes comme le culatello ou le jambon de Parme, il sublime aussi les plats typiques de l'Émilie-Romagne, tels que les tagliatelles à la bolognaise ou les fromages affinés comme le Parmigiano Reggiano. À déguster également sur des desserts aux fruits rouges pour un accord audacieux et rafraîchissant.

- Charcuterie italienne
- Gateau amandes frangipane
- ...