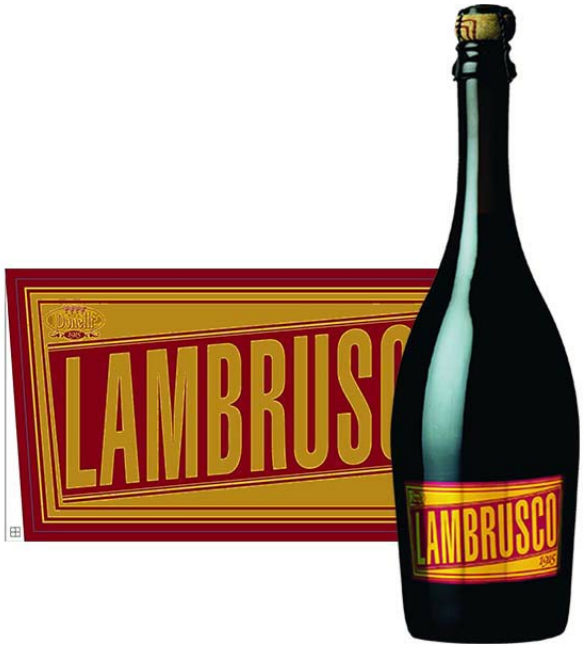
# Donelli "Cuvée 1915", Lambrusco Amabile Reggiano DOC




*Deze Lambrusco werd geboren in 1915 en is veel meer dan een wijn: het is een eerbetoon aan de durf van Adolfo Donelli, die van zijn passie een wereldreferentie maakte. Tot op de dag van vandaag belichaamt deze cuvée de zeldzame alliantie tussen traditie en moderniteit, met een halfdroge mousserende wijn van tijdloze elegantie, het resultaat van ongeëvenaarde familieknowhow in Emilia-Romagna. Een klassieker die zijn stempel heeft gedrukt op de geschiedenis van Lambrusco en blijft verleiden met zijn perfecte balans tussen zoetheid en frisheid.*

**Oorsprong:** Geproduceerd op de genereuze gronden van de provincie Reggio Emilia, ontleent deze wijn zijn typische karakter aan alluviale bodems, een mix van grind, zand en klei. Het continentale klimaat, gekenmerkt door warme zomers en strenge winters, bevordert een optimale rijping van de druiven, waardoor de wijn zijn aromatische complexiteit en karakteristieke frisheid krijgt.

**Druiven:** 60% lambrusco marani, 30% lambrusco salamino & 10% ancellotta

**Vinificatie:** Hij wordt als rode wijn met temperatuurgecontroleerde maceratie gevinifieerd en ondergaat een tweede gisting in gesloten vaten volgens de Charmat-methode, waardoor de levendigheid van de aroma's bewaard blijft. De blend van Lambrusco Marani, Maestri, Montericco, Salamino en Ancellotta geeft hem diepte en balans, terwijl de langzame schuimvorming zorgt voor een delicate, persistente bubbel.

**Degustatie:** De intense robijnrode kleur betovert op het eerste zicht, terwijl de neus explodeert met aroma's van rijpe aardbeien, frambozen en viooltjes, versterkt door een subtiel vleugje specerijen. In de mond verrast hij met zijn fruitige rondheid en lichtheid, gedragen door een fijne, aanhoudende bruis. De zijdezachte tannines en halfzoete toets maken dit een gastronomische wijn die makkelijk drinkbaar is, met een fijne structuur.

**Bewaarpotentieel:** Jong te drinken

**Ideale serveertemperatuur:** 6-8 °C

**Combinatie gerechten:** Perfect in combinatie met Italiaanse vleeswaren zoals culatello of parmaham, maar ook met typische gerechten uit Emilia-Romagna zoals tagliatelle Bolognese of rijpe kazen zoals Parmigiano Reggiano. Probeer het met desserts met rood fruit voor een gedurfde en verfrissende combinatie.

- Italiaanse charcuterie
- Frangipannetaart, cake met amandelen
- ...