

LAMBRUSCO QUINTO PASSO - DEGUSTAZIONE

1 MONTH AGO BY ROBERTO ANESI IN DEGUSTAZIONI TAGGED: LAMBRUSCO, QUINTO PASSO, ROBERTO ANESI, SORBARA



Che bell'assaggio il [Lambrusco Quinto Passo](#) metodo classico!!

Ricevuto in omaggio da un'affezionato cliente del ristorante ho deciso di assaggiarlo quasi subito da quanto invitanti erano sia il colore del vino che l'elegante la veste della bottiglia.

Si presenta di un rosa tenue con leggere e delicate sfumature colore buccia di cipolla. Perlage mediamente fine e di buona persistenza. Al naso è mediamente intenso con ricordi di piccoli frutti rossi ed una caratteristica nota minerale che ricorda la pietra bagnata. Mi piace tantissimo al palato dove l'acidità tipica del vitigno dona una sferzata di energia al sorso che diventa così sottile, facile ed appagante. Chiusura di bocca quasi salina. Si adatta a tantissimi abbinamenti gastronomici per queste sue caratteristiche gustative ed io l'ho assaggiato con una pizza al prosciutto crudo!