

Berebene 2013 Gambero Rosso 6 Oscar nazionali qualità/prezzo

Oltre 2.500 vini di ogni regione entro i 10 euro, 691 etichette da oscar, ovvero il meglio di ogni territorio; 21 oscar regionali (tra cui quello del **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco '11 di Cantina Settecani**, per l'Emilia Romagna) e 6 vini d'eccellenza che rappresentano il top della qualità a prezzi contenuti.

I vini bianchi premiati sono: il Custoza '11 di Monte del Frà, il Verdicchio di Matelica Vigneti del Cerro '11 di Belisario, il Falanghina del Sannio Taburno '11 della Cantina del Taburno.



L'elenco completo degli Oscar è pubblicato su www.italiaatavola.net. Per vederlo digita il codice articolo 28213.

I vini rossi sono: A.A. Schiava Gentile Pfeffersburger '11 della Cantina Nals Margreid, il Torgiano Rosso Rubesco '09 di Lungarotti, Aquilae Nero d'Avola '10 della Cantina Viticoltori Associati Canicattì. Il premio per l'azienda con il migliore rapporto qualità/prezzo per la produzione complessiva è andato invece a Terre da vino.

Questi i numeri della ventitreesima edizione di Berebene, la storica pubblicazione del Gambero Rosso rivolta a tutti coloro che cercano vini di qualità a prezzi giusti. La guida punta sempre più a raggiungere tutti coloro che cercano vini che abbiano carattere, in grado di raccontare territori, esperienze e vite dei vari produttori tenendo però sempre d'occhio il prezzo. Le 2.500 etichette selezionate puntano a valorizzare quei prodotti che mettono in risalto le caratteristiche del vitigno utilizzato, possibilmente autoctono. Piccole cantine di stampo quasi artigianale che hanno tirature quasi confidenziali e che si pongono affianco alle grandi realtà.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 2011 Secco

OSCAR REGIONALE QUALITÀ/PREZZO

Uve: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Vinificazione: morbida spremitura a cui segue una macerazione sulle bucce a bassa temperatura per estrarre il colore ed esaltare i caratteri fruttati tipici, dopo la svinatura la fermentazione è completata a temperatura controllata

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, perlage fine e persistente con spuma vivace

Profumo: vinoso, intenso con sentori di frutti di bosco, ribes e mora

Sapore: frizzante, pieno e armonico

Gradi: 10,5% vol.

Servire a: 14-16°C

Abbinamenti: primi piatti in genere, salumi, lessi, formaggi, carni arrosto e piatti della cucina emiliana in genere

Cantina Settecani - Castelvetro
via Modèa, 184 - 41014 Settecani
di Castelvetro (Mo) - Tel 059 702505
www.cantina settecani.it

