

GIANFRANCO PALTRINIERI
LAMBRUSCO DI SORBARA
LECLISSE N.M.

87 B

Con le migliori uve raccolte al Cristo di Sorbara (grand cru della denominazione) Alberto Paltrinieri confeziona il suo Lambrusco più ambizioso, rifermentato in autoclave, ma tutt'altro che intrappolato dalla tecnica. Va solo un po' atteso, con il frutto che parte monolitico per poi trovare alla distanza una più compiuta e attraente articolazione. Bocca invece immediatamente accogliente e viva grazie a fondamentali di buon livello: tessuto, sale e finale leggiadro di fiori e di erbe. Un interprete da tenere in seria considerazione. (Tel. 059. 902047).