IGT TOSCANA ROSATO FRIZZANTE

LYMPHA 2024

FINE, MINERALE, VIVO, QUANDO IL SANGIOVESE SI FA PURO ISTINTO

UVAGGIO
100% Sangiovese.

VINO BIOLOGICO
Il vino è certificato biologico.

VINO BASE
Aetheris 2024 (si rinvia alla scheda del vino per maggiori dettagli).

METODO DI RIFERMENTAZIONE
Bollicina naturale ottenuta da rifermentazione in bottiglia.
Espressione viva e pura del sangiovese.

VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA
La presa di spuma avviene in bottiglia grazie all'aggiunta di mosto dell'annata precedente, che riattiva i lieviti naturali e innesca, tramite tecniche ben studiate, una rifermentazione lenta e spontanea.
Non viene sboccato né filtrato: il suo fondo naturale è parte integrante dell'identità del vino.
Nessuna chiarifica e filtrazione in tutto il percorso fino alla bottiglia.

DEGUSTAZIONE
Il colore è buccia di cipolla chiara, con riflessi ramati e senza velature ad eccezione degli ultimi bicchieri.
Il naso è tipicamente sangiovesino, ma in chiave aerea: melograno, ciliegia croccante, scorza d'arancia, rosa canina, erbe di campo e una lieve nota di pane appena sfornato.
In bocca la bollicina fine e continua amplifica la freschezza naturale del vitigno, mentre la struttura del Sangiovese si manifesta in un tessuto minerale, mai neutro.
Il sorso è snello ma con spina dorsale, sostenuto da una sapidità viva e da un leggero accenno tannico che lo caratterizza.
Finale asciutto, agrumato e persistente, con quella punta amaricante elegante tipica del Sangiovese dei Pianalti del Valdarno.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
2–3 anni.
Con il tempo evolve verso note più mature di frutta matura e pane, mantenendo energia e tensione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
8°- 10° C

GRADAZIONE ALCOLICA
12,00%

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Lympha è un Sangiovese frizzante naturale, fresco, agrumato e minerale, con una bollicina fine e una leggerissima tannicità che ne amplifica il carattere territoriale. È un vino dinamico, ideale per piatti sapidi, agrumati, vegetali, marinati, croccanti o leggermente untuosi. Lavora benissimo sulla cucina mediterranea contemporanea, sulla cucina vegetale moderna e su tutta la gastronomia "mare fresco & erbe". Ecco gli abbinamenti consigliati, suddivisi per categoria.

1. Pesce & Mare (piatti freschi, sapidi, non troppo strutturati)

• Crudi di mare “agrumati” (ombrina, ricciola, palamita leggera)
↠ La bollicina amplifica la sensazione di freschezza, gli agrumi entrano in risonanza con il profilo del vino.
• Cozze alla marinara “bianca”
↠ La mineralità del vino aderisce perfettamente alla sapidità
delle cozze.
• Calamaro scottato con erbe e limone
↠ Il carattere agrumato del vino esalta la parte dolce del calamaro.
• Insalata di polpo e patate (versione leggera)
↠ La CO_2 ripulisce la morbidezza del polpo e rinfresca la bocca.

2. Verdure & Legumi (campo naturale del Lympha)

• Carciofi fritti o marinati
↠ Il lieve tannino del Sangiovese è perfetto sulle fibre vegetali
del carciofo.
• Zucchine alla scapece
↠ Agrumi e aceto vengono equilibrati dalla bollicina e dalla sapidità del vino.
• Crema di ceci o cannellini con erbe fresche
↠ La bollicina taglia la cremosità e riattiva il palato.
• Insalate di farro/orzo con verdure croccanti
↠ Mineralità e freschezza valorizzano cereali e cruditè.
• Verdure grigliate con emulsioni leggere
↠ Il vino alleggerisce amaro e dolce naturale della cottura alla
brace.

3. Paste & Cereali (mare/terra, sapori luminosi)

• Pasta alle vongole “chiara”
↠ Salinità + bollicina = precisione e pulizia.
• Spaghetti al pomodoro fresco e basilico
↠ Acidità perfetta per non farsi schiacciare dal pomodoro.
• Pasta con pesce azzurro “leggera” (alici/sgombro non intenso)
↠ La freschezza sgrassa la parte oleosa del pesce.
• Risotti agrumati o alle erbe
↠ Il vino entra come asse acido del piatto.
• Cous cous di verdure o pesce “mediterraneo”
↠ La dinamicità del Lympha sostiene i profumi.

4. Cucina di terra (piatti freschi, aromatici, non troppo grassi)

• Pollo ruspante al limone e rosmarino
↠ Il vino tiene la parte grassa e amplifica la nota agrumata.
• Vitello tonnato light (salsa leggermente montata)
↠ La CO_2 alleggerisce la salsa senza entrare in conflitto con la componente marina.
• Coniglio in umido “bianco” con erbe
↠ La mineralità del vino aderisce alle erbe aromatiche.
• Frittate o omelette alle erbe
↠ La bollicina aumenta la digeribilità.
• Insalata di roast-beef con citronette
↠ Freschezza e acidità si integrano con carne magra e limone.

5. Cucina vegetale contemporanea (territorio d’elezione del Lympha)

• Cavolfiore arrosto con spezie dolci e limone
↠ La freschezza smorza la componente tostata.
• Bowl vegane con riso, semi, crudità e agrumi
↠ Il vino fa da “colonna acida” dell’intero piatto.
• Tortini di verdure o millefoglie vegetali
↠ La bollicina alleggerisce la stratificazione.
• Funghi saltati (champignon, pleurotus)
↠ La nota leggermente tannica regge l’umami vegetale.

6. Fritture leggere e medie (mare/terra)

• Frittura di mare asciutta e croccante
↠ CO_2 + acidità = massima pulizia.
• Tempura di verdure
↠ L’effervescenza neutralizza oli e pastella.
• Frittura di carciofi o zucchine
↠ La bollicina elimina l’amaro e rinfresca.
• Crocchette vegetali / panelle
↠ Il vino alleggerisce la parte proteica dei legumi.