



ACQUISTATO IL

"Daphne" Malvasia Secco DOC 2024

2024

Il petillant ha il suo perché



Svinando

C'è un interessante movimento di riscoperta dei vini frizzanti in Italia, in questi ultimi anni. Per lungo tempo considerati dei vinelli insignificanti, oggi grazie anche a una maggiore sensibilità nei confronti di prodotti tradizionali e apparentemente naturali, si sta riscoprendo il piacere di un calice leggermente "petillant", come direbbero i cugini francesi. Daphne, Malvasia DOC proposta qui da Medici Ermete, rientra di buon diritto in questa categoria. Il produttore la classifica proprio come vino bianco frizzante secco, a fermentazione naturale. Quindi un vino piacevolmente aromatico, grazie alla Malvasia di partenza, e secco, e di conseguenza adatto anche a un buon abbinamento gastronomico. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino, con profumi intensi che richiamano la frutta tropicale, il miele e le erbe balsamiche. In bocca, poi, si ritrova lo stesso carattere delicato e fresco, con quel pizzico di briosità data dal sottile solletico al palato dovuto alla bollicina super fine.

Medici Ermete è una realtà storica dell'Emilia Romagna. Dalla sua nascita si è posta un obiettivo ambizioso: produrre il miglior Lambrusco possibile. E lo fa, costantemente, anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia, grazie a un rigoroso controllo di tutta la filiera produttiva. Dalla vigna, si potrebbe dire, alla bottiglia, dove riesce a mettere sempre vini freschi, versatili, molto gastronomici e con un approccio innovativo. Quindi rese bassissime, ben al di sotto di quanto previsto dal disciplinare, viticoltura rispettosa della natura e, ovviamente, vinificazione super accurata, grazie a impianti sempre aggiornati. Nascono così vini di alta qualità, dal Lambrusco fino alla Malvasia. Giunti ormai alla quinta generazione, la famiglia Medici è riuscita a espandersi fino a poter contare oggi su quasi 80 ettari di vigneto suddivisi in 5 tenute nei territori più vocati alla produzione del Lambrusco (quattro a Reggio Emilia e una a Modena), ma soprattutto a portare i propri vini in più di 70 paesi nel mondo.

La Vigna

Terreno argilloso

Esposizione Nord

Allevamento cordone speronato

Densità imp. 3800

Il Vino

Tipologia Vino bianco frizzante

Provenienza Emilia-Romagna

Uve 100% malvasia di candia

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo Da bersi giovane con un massimo di durata di 1 o 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione in autoclave

Sensazioni Colore: giallo paglierino. Profumo: intenso e aromatico. Palato: delicato, fresco, brioso con intenso aroma caratteristico.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com - 011-19467821