ACQUISTATO IL .....

"Assolo" Lambrusco Reggiano DOC 2022 2022

Una bottiglia che si fa notare

La sua bottiglia si fa notare. Ha una forma molto particolare. Più slanciata della classica Champagnotta, con le spalle alte e un evidente restringimento verso il basso. Del resto Assolo, Lambrusco Reggiano DOC secco, è un vino destinato ad attirare le attenzioni di tutti i commensali. Appena stappato, rivela un colore rosso rubino intenso e brillante. Merito del giusto mix di uve Ancellotta al 51% e Lambrusco Salamino. Le stesse che gli donano anche il caratteristico profumo intensamente fruttato che si sprigiona nell'aria dopo pochi secondi. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente secco, ma allo stesso tempo fruttato. Rotondo, fresco e armonioso. Se la serata prevede che sulla tavola si alternino tanti piatti golosi, come salumi, formaggi e fritti di ogni sorta, questo è il vino giusto per accompagnare ogni portata.

Medici Ermete è una realtà storica dell'Emilia Romagna. Dalla sua nascita si è posta un obbiettivo 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	Sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	3800

Il Vino

Tipologia	Rosso Frizzante DOC
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	51% Ancellotta, 49% Lambrusco Salamino
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Da bersi giovane con un massimo di durata di 1 o 2 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Metodo Charmat. Vinificato in rosso con fermentazione a temperatura controllata
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso, brillante. Profumo: intenso, caratteristico, fruttato. Palato: secco ma allo stesso tempo fruttato, rotondo, fresco, vivacemente e piacevolmente armonioso.

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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821