ACQUISTATO IL .....

"Concerto" Lambrusco Reggiano DOC 2022 2022

Il Lambrusco con la "L" maiuscola

Il Lambrusco, con la "L" maiuscola. Il vino più amato d'Italia (anche se in pochi sono pronti ad ammetterlo) e certamente la più conosciuta eccellenza italiana nel mondo. In Cina o nelle più remote provincie della ormai dissolta URSS si beveva Lambrusco emiliano quando ancora la Franciacorta era solo un sogno in via di realizzazione. E Medici Ermete rappresenta una delle realtà più interessanti nel panorama vitivinicolo regionale. Concerto, Lambrusco Reggiano DOC è una delle sue etichette più conosciute e apprezzate. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, molto brillante. Al naso si rivela intensamente profumato, con note di frutta rossa fresca, come le fragole, i lamponi e le ciliegie. In bocca, infine, è piacevolmente secco ma allo stesso tempo fruttato. Rotondo, fresco e armonioso. Un vino molto pulito, dal grande equilibrio tra acidita? e tannini.

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 Ovest
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	3800

Il Vino

Tipologia	Rosso Frizzate DOC
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	100% Lambrusco Salamino
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da bersi giovane con una durata massima di 1 o 2 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo la prima fermentazione ha luogo la presa di spuma con metodo charmat. Questa fase si svolge a Temperature molto basse per non disperdere e mantenere inalterati i profumi caratteristici di questo vino. L'imbottigliamento del prodotto avviene solitamente a marzo dell'anno successivo alla vendemmia.
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso, molto brillante. Profumo: note intense di frutta rossa, fragole, lamponi e ciliegie, pulizia olfattiva con intensità e persistenza. Palato: secco ma allo stesso tempo fruttato, rotondo, fresco, vivacemente e piacevolmente armonioso; vino molto pulito dal grande equilibrio tra acidità e tannini.

© 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