



ACQUISTATO IL

"Daphne" Malvasia Secco DOC 2022

2022

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 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