ACQUISTATO IL .....

# "Carezza" Lambrusco di Sorbara DOC Metodo Classico




## Lambrusco di Sorbara sì… Ma Metodo Classico

Se nella vostra mente la parola Lambrusco si intreccia strettamente con quella di autoclave e di veloce spumantizzazione, è giunto il momento di rivedere le vostre posizioni. Questa Carezza, proposta da Medici Ermete, infatti, è la bottiglia giusta per scoprire un nuovo mondo. Fatto di lambruschi di alta qualità, elaborati con la tecnica del Metodo Classico, ossia con la seconda rifermentazione, la cosiddetta presa di spuma e il successivo affinamento, in bottiglia. Come un Franciacorta o uno Champagne. Carezza resta in affinamento sui suoi lieviti in bottiglia per quasi due anni, acquisendo nel tempo un colore rosa intenso, con un perlage piuttosto fine e persistente. La lunga lavorazione, però, non lo priva del suo animo fresco e gioioso che emerge chiaramente fin dal primo istante, grazie a un profumo delicato, con note di fragola, lampone e frutta rossa. In bocca, poi, non delude le aspettative. E' un vino asciutto e fruttato, con una gradevole freschezza naturale che rende facile (anche troppo) la beva. Perfetto con i piatti della tradizione, è un vino che permette di osare parecchio. Da provare, per esempio, in un contesto elegante, abbinato a raffinati finger food o crudi di pesce.

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.** | 3500 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino spumante brut |
| **Provenienza** | Emilia-Romagna |
| **Uve** | 100% Lambrusco di Sorbara |
| **Gradazione** | 12% vol |
| **Temp. Servizio** | 10 gradi |
| **Quando Berlo** | Da bersi giovane con un massimo di durata di 1 o 2 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Metodo Classico |
| **Sensazioni** | Colore: rosa intenso con perlage. Profumo: note di fragola, lampone, frutta rossa Palato: asciutto, fruttato, vibrante. Spuma: molto fine e persistente. |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821