



ACQUISTATO IL

"Carezza" Lambrusco Sorbara DOC 2018

2018

Lambrusco di Sorbara sì... Ma Metodo Classico



Svinando

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 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 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.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821