



ACQUISTATO IL

"Concerto" Lambrusco Reggiano DOC 2025

2025

Il Lambrusco con la "L" maiuscola



Svinando

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 province 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 acidità e tannini.

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 Ovest
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	3800

Il Vino

Tipologia	Vino rosso frizzante
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.

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