ACQUISTATO IL .....

"Phermento" Lambrusco di Sorbara DOC 2022

Potere dei lieviti

Per chi ama stupirsi con vini unici e difficilmente imitabili, questo Phermento è - senza scuse - la bottiglia giusta da scegliere. Iniziamo dalle cose semplici. Phermento di Medici Ermete è un Lambrusco di Sorbara DOC, secco. Ma non aspettatevi il classico "lambruschino" tutto colore e poco valore. Questo, infatti, è un particolare Lambrusco prodotto con la tecnica della rifermentazione in bottiglia. Ed è rosato. Quindi vinificazione attenta delle uve di Lambrusco di Sorbara in rosa e presa di spuma in bottiglia, senza prevedere la sboccatura finale. I lieviti usati per la spumantizzazione restano nella bottiglia e continuano a lavorare, lentamente, fino al momento della stappatura. Non a caso questa bottiglia non è chiusa con il classico turacciolo in sughero a fungo, ma con un tappo a corona che gli garantisce una tenuta extra. Non è certamente un vino destinato a un lungo invecchiamento in cantina ma, detto ciò, se avremo la costanza di comprarne più d'una bottiglia, ogni volta che decideremo di stapparlo scopriremo un vino lievemente diverso. Magia? No, semplice enologia! Potere dei lieviti.

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	sabbioso
Esposizione	Sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso frizzante
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Lambrusco di Sorbara 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Da bersi giovane con un massimo di durata di 1 o 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Metodo ancestrale
Sensazioni	Colore: rosa intenso con perlage Profumo: note di lampone, frutta rossa Palato: asciutto, fruttato, vibrante Spuma: molto fine e persistente.

© 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