



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 Spumante Metodo Classico Brut DOC

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. 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