MEDICI ERMETE & FIGLI srl
Via Isacco Newton, 13/a
42124 Gaida di Reggio Emilia - ITALY
Phone: + 39 0522 942135 / +39 0522 947182
Mail: info@medici.it

Concerto

Lambrusco Reggiano DOC

Vino Biologico

Colore: rosso rubino intenso, molto brillante.
Profumo: note intense di frutta rossa fresca, fragole, lamponi e ciliegie; grande 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.

Anno vendemmia: 2022
Contenuto alcolico: 11,5% vol.
Temperatura di servizio: 8 - 9° C
Vitigno: Lambrusco Salamino
Invecchiamento: Da bersi giovane con un massimo di durata di 1 o 2 anni

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,375 l. - 0,75 l. - 1,5 l. fungo
Bottiglie prodotte: 150.000
Classificazione: vino rosso frizzante secco a fermentazione in serbatoi di acciao inox
Area di produzione: Reggio Emilia
Località: Tenuta La Rampata
Sistema di allevamento: cordone speronato
Produzione massima per ettaro: kg. 10.000
Tipo di terreno: argilloso
Zuccheri: 9 g/l.
Acidità totale: 8 g/l.
Acidità volatile: 0,35 g/l.
Note: Magnum da 1,5 l. e Mezza da 0,375 l. disponibilità limitata e solo su prenotazione

Abbinamenti

Cucina Emiliana
Salumi, quali salame di Felino, mortadella, culatello, prosciutto crudo; tortellini e cappelletti in brodo, lasagne, tagliatelle con il ragù, tortelli di zucca e erbetta.

Cucina Nazionale
Salumi, formaggi stagionati, ragù misti di carne, arrosti ripieni, carni alla griglia.

Cucina di Casa Medici
Risotto con zucca e funghi.

Cucina Vegetariana
Lasagne con ragù di verdure.

Cucina Internazionale
Dim sum, hamburger e patatine, american barbecue.

CANTINA SOSTENIBILE 3E EQUALITAS