



Carezza Lambrusco di Sorbara Metodo Classico

Årgång NV

Art. nr 93158

Pris 189 kr

Storlek 750 ml

Producent Medici Ermete

Ursprung Emilia-Romagna, Italien

Varukategori Mousse­rande rosé

Druvor Lambrusco di Sorbara

Alkoholhalt 11,5%

Totalsyra 7 g/l

Restsocker 6 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fräscht och aromatiskt mousse­rande vin med toner av jordgubbar, rosenblad och en touch brioche. Moussen är välintegrerad och den friska syran bär upp smaken bestående av röda körsbär och apelsinzest.

Tillverkning Vinet är gjort enligt den traditionella metoden för mousse­rande vin. De avstjälkade druvorna fick först jäsa ut till ett stilla vin med försiktig maceration av skalen. Andra jäsnin­gen gjordes därefter i flaska och vinet fick ligga på sin jästfällning i 15 månader innan slutlig degorgering. En dosage på 6 gram per liter tillsattes.

Passar till Servera som aperitivo, till små plock med ost och charkuterier eller vegetariska rätter.



Om producenten

Historien om Medici Ermete & Figli och deras världsberömda Lambrusco-viner börjar då Remigio Medici bygger en vinkällare i utkanten av Montecchio Emilia i Emilia-Romagna under slutet på 1800-talet, med målsättning att från ett kvalitetsperspektiv göra det mesta möjliga med familjens vingårdar. Drygt 120 år och 3 generationer senare är firman fortfarande i familjens ägo och drivs av Alberto Medici, tillsammans med systemen Alessandra och kusinen Pierluigi.

I takt med att vinerna från Medici Ermete blev alltmer uppmärksammade så förvärvades mer vingårdareal, och idag producerar domänen årligen omkring 800.000 flaskor från 75 hektar. Detta inkluderar sedan 1993 Concerto, som är världens första vingårdsbetecknade Lambrusco.

Kvaliteten på druvorna har alltid varit i fokus, och därför har ett ekologiskt hållbart arbetssätt i vingårdarna länge varit en självklarhet. Med sina egna ord strävar familjen efter att arbeta i "komplett harmoni med naturen och miljön". För att kunna göra viner med större djup och koncentration än vad Lambrusco normalt är känt för så har skördeuttagen drastiskt reducerats, och ligger i snitt normalt kring 100 hektoliter per hektar. Detta kan låta högt jämfört med andra vinregioner, men är långt under hälften av det enligt DOC-reglerna tillåtna skördeuttaget.