



Concerto Lambrusco Reggiano

Årgång 2022

Art. nr 56589

Pris 189 kr

Storlek 750 ml

Producent Medici Ermete

Ursprung Emilia-Romagna, Italien

Varukategori Röda viner

Druvor Lambrusco Salamino

Alkoholhalt 11,5%

Totalsyra 8 g/l

Restsocker 9 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Torr och bärig pärlande smak med inslag av blåbär, färska örter, skogshallon, lavendel och körsbär.

Tillverkning Efter avslutad alkoholjäsning med sin naturliga jäst fick vinet sin mousse genom den så kallade charmatmetoden. Denna innebär att vinet delvis jäser i en tryckkammare utan chans för den bildade koldioxiden att försvinna, och därav stanna kvar i vinet som mousse.

Passar till Perfekt till charkuterier och hårdostar, alternativt rätter med kryddiga inslag som syd-indisk mat.

Information Den första årgången av Concerto var 1993, och det var världens första vingårdsbetecknade Lambrusco. Från och med årgång 2020 är vinet även ekologiskt certifierat.



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 systemn 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.