



Phermento Lambrusco di Sorbara Secco

Årgång 2021

Art. nr 56591

Pris 199 kr

Storlek 750 ml

Producent Medici Ermete

Ursprung Emilia-Romagna, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Kronkapsyl

Druvor Lambrusco di Sorbara

Alkoholhalt 11,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Pärlande och piggt djupt rosa vin med frisk syra och läskande toner av färska hallon och röda plommon. Munkänslan är medelfyllig, vilket förstärks av den mjuka moussen, och smakbilden får en liten skjuts av jästighet från vinmakningen som balanserar den annars dominanta frukten.

Tillverkning Vinet tillverkades enligt den så kallade ancestralmetoden, vilket innebär att jäsningen avslutas i försluten flaska. Inledningsvis krossades druvorna varsamt och alkoholjäsningen inleddes i temperaturkontrollerade ståltankar kring 12 grader. Efter en kortare macerationsperiod och innan allt socker jästs ut dekanterades vinet av den tyngre delen av jästfällningen och fördes över på flaska. Den jäst som fortfarande var kvar återupptog jäsningsprocessen, vilket ledde till att vinet blev helt torrt. Ingen degorgering utförs, vilket innebär att det fortfarande finns jästfällning kvar i flaskan som ger vinet ett lätt slöjigt utseende.

Lagring Vinet har enbart lagrats i sin slutgiltiga flaska utan att degorgeras eller filtreras.

Passar till Klockrent till grönsakstempura.



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 systern 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.