

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Medici Ermete Concerto Lambrusco Reggiano
<b>Vinicola</b>	Medici Ermete
<b>Safra</b>	N. V.
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Emilia-Romagna
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	100% Lambrusco Salamino
<b>Teor Alcoólico</b>	11.5%
<b>Maturação</b>	segunda fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável por 30 dias
<b>Temperatura de Serviço</b>	6°C a 8°C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts The Som Journal   91 pts Falstaff   90 Wine & Spirits   90 pts Decanter World Wine Awards   90 pts Doctor Wine   Tre Bicchieri Gambero Rosso   Ouro - International Wine and Spirit Challenge   Ouro - Mundus Vini   Ouro Berlin Wine Trophy

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Concerto foi o primeiro Lambrusco feito a partir de um único vinhedo em toda a Itália, tornando-se referência para os exemplares do estilo. Trata-se de um varietal de Lambrusco Salamino, proveniente da Tenuta La Rampata, localizada em Reggio Emilia.

A vinificação primorosa realizada pela Medice Ermete resultou em um frisante delicioso e muito gastronômico, ótimo para acompanhar queijos e embutidos. Um dos reconhecimentos mais impressionantes desse Lambrusco é a conquista de nada mais nada menos do que 14 medalhas consecutivas de Tre Bicchieri do Guia Gambero Rosso.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi, com borbulhas finas



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

uma explosão de frutas vermelhas e negras, tanto frescas quanto maduras no olfato, remetendo a morangos, cerejas, framboesas, amoras e jabuticabas



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

muita vivacidade e frescor, num conjunto extremamente harmônico, complementado por taninos de média intensidade e alta profusão de frutas, que permanecem em um final muito longo e agradável

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



### CULINÁRIA