

Vinho	Medici Ermete Concerto Reggiano 2023
Vinícola	Medici Ermete
Safra	2023
País	Itália
Região	Emilia-Romagna
SubRegião	Lambrusco Reggiano
Tipo	espumante
Castas	100% Lambrusco Salamino
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	segunda fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável por 30 dias
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	<!--StartFragment --><span class="cf0">96 </span><span class="cf0">pts</span><span class="cf0"> Luca </span><span class="cf0">Maroni</span><span class="cf0">   92 </span><span class="cf0">pts</span> <span class="cf0">Wine</span> <span class="cf0">Enthusiast</span><span class="cf0">   92 </span><span class="cf0">pts</span> <span class="cf0">Doctor</span><span class="cf0">Wine</span><span class="cf0">   91 </span><span class="cf0">pts</span><span class="cf0"> Revista Adegas </span><span class="cf0">   90 </span><span class="cf0">pts</span> <span class="cf0">Wine</span> <span class="cf0">Spectator</span><span class="cf0">   </span><span class="cf0">Tre</span> <span class="cf0">Bicchieri</span> <span class="cf0">Gambero</span><span class="cf0"> Rosso</span><!--EndFragment -->

	Análise visual	DESCRIÇÃO		
	Análise olfativa	INTENSIDADE      baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta		
		EVOLUÇÃO      primário <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> terciário		
		DESCRIÇÃO		
	Análise gustativa	INTENSIDADE      baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta		
		DOÇURA      seco <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> doce		
		ACIDEZ      baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta		
		TANINO      baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta		
		CORPO      leve <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> encorpado		
		PERSISTÊNCIA      curta <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> longa		
	CULINÁRIA	CARNES <div><div></div> peixe <div><div></div></div> crustáceo <div><div></div></div> ave <div><div></div></div> suíno <div><div></div></div></div>		
		<div><div></div></div> cordeiro <div><div></div></div> gado <div><div></div></div> caça <div><div></div></div> curada		
		QUEIJOS <div><div></div></div> frescos <div><div></div></div> moles <div><div></div></div> médios <div><div></div></div> duros		
		DA TERRA <div><div></div></div> hortaliças <div><div></div></div> legumes <div><div></div></div> cereais <div><div></div></div> cogumelos		
		AMIDOS <div><div></div></div> massas <div><div></div></div> risotos <div><div></div></div> polenta <div><div></div></div> tubérculos		
		TEMPEROS <div><div></div></div> pimentas <div><div></div></div> ervas <div><div></div></div> especiarias <div><div></div></div> aromáticos		
		DOCES <div><div></div></div> oleoginosas <div><div></div></div> frutas <div><div></div></div> sobremesas <div><div></div></div> chocolate		
		DESCRIÇÃO	talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral	



Champagne



Flute

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.<br /><br />A vinificação primorosa realizada pela Medice Ermete resultou em um frisanete 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.