

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Medici Ermete Lambrusco di Sorbara Phermento 2021
<b>Vinícola</b>	Medici Ermete
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Emilia-Romagna
<b>SubRegião</b>	Lambrusco di Sorbara
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Lambrusco di Sorbara
<b>Teor Alcoólico</b>	11,5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	92 pts Wine Enthusiast   90 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Medice Ermete é um dos melhores produtores de Lambrusco da Itália.

A vinícola familiar assistiu a virtiginosa queda na qualidade na reputação do lambrusco na década de 1970, com mercados inundados de exemplares doces, que, conseqüentemente, afetaram a reputação da região. Ao invés de se render ao Lambrusco de baixa qualidade, a Medice Ermete fez o contrário. Replantou todas as vinhas, reduzindo em 35% o rendimento, numa aposta máxima para a valorização dos vinhos.

Hoje, a empresa é referência na elaboração de Lambruscos.

Phermento é o único Lambrusco di Sorbara da Medice Ermete. O clone é referenciado como um dos melhores, caracterizado pelos rendimentos naturalmente baixos das videiras, que compensam com a alta qualidade dos vinhos. A área de produção da DOC se encontra nos arredores da cidade de Modena.

A elaboração se deu por uma fermentação na garrafa. Desta forma, o vinho se mantém num refinamento contínuo sobre as lias.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE  baixa      alta

EVOLUÇÃO  primário      terciário

DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE  baixa      alta

DOÇURA  seco      doce

ACIDEZ  baixa      alta

TANINO  baixa      alta

CORPO  leve      encorpado

PERSISTÊNCIA  curta      longa

DESCRIÇÃO



### CULINÁRIA

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 salame, erbazzone reggiano, queijo parmigiano reggiano, morcella, bresaola, porchetta, confit de pato, fish and chips