

Emilia Romagna

EMILIA ROMAGNA (Emilia Romania)

To tutaj kończy się kontynentalna część Włoch przechodząc w półwysep. Region słynący z trzech spożywczych doskonałości: szynki parmeńskiej, sera Parmigiano Regiano oraz wina Lambrusco. Uprawa winorośli objęła zarówno doliny jak i tereny górskie, szukając w każdym klimacie własnego „charakteru”. To również kraina o wielowiekowej historii. Etruskowie, Celtowie i Rzymianie zamieszkujący te tereny wnieśli swój wkład w rozwój tutejszego winiarstwa. Najbardziej znane szczepy to: Albana, Trebbiano, Romaniolo, Pignoletto, Bombino Bianco, Lambrusco, Sangiovese, ale znajdują się tutaj również : Barbera, Bonarda, Croatina, Cabernet, Pinot Bianco i Grigio, Sauvignon i Montepulciano.

Region posiada 1 strefę produkcji win klasy DOCG: Albana di Romana oraz 20 stref dla win DOC.



MED 1 - LAMBRUSCO DELL'EMILIA-BIANCO Dolce IGT - Medici

Wspaniałe białe wino lekko musujące, słodkie, wytwarzane drogą naturalnej fermentacji. Winorośl uprawiana jest w rejonie prowincji Reggio Emilia, skąd bierze się nazwa tego napoju. Barwa jasno-słomkowa. Bukiet owocowy, delikatny. W smaku słodkie, rześkie i świeże. Należy je spożyć, gdy jest jeszcze młode tzn. w okresie jednego, dwóch lat. Świetnie łączy się z wszelkimi deserami oraz owocami.

Grona: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco Maestri, a także w niewielkiej części Ancellotta. Temperatura serwowania 8-10°C.



Wino białe, słodkie,
lekko musujące

MED 2 - I QUERCIOLO, Lambrusco Reggiano Dolce DOC - Medici

Doskonałe wino lekko musujące (frizzante), słodkie, czerwone wytwarzane drogą naturalnej fermentacji. Barwa żywa, czerwono-rubinowa. Bukiet owocowy z odcieniem fiołkowym. Niezwykle orzeźwiający w smaku, przyjemnie słodkie, soczyste i relaksujące. Doskonałe, aby zaspokoić pragnienie w letnie upalne dni. Wspaniałe towarzyszy wszelkim deserom, a także owocom.

Grona: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco Maestri, a także w niewielkiej części Ancellotta. Temperatura serwowania 8-10°C.



Wino czerwone, słodkie,
lekko musujące

MED 3 - I QUERCIOLO, Lambrusco Reggiano Secco DOC - Medici

Doskonałe lekko musujące wino, wytrawne, czerwone wytwarzane drogą naturalnej fermentacji. Barwa bardzo żywa rubinowo-czerwona. Bukiet trwały z odcieniem fiołkowym. W smaku wytrawne a zarazem owocowe, soczyste i świeże. Wino godne uwagi w upalne letnie dni. Wspaniałe towarzyszy wszelkim daniom mięsny, a także serom i salami. Temp. serw. 8-10 stopni Celsjusza.

Grona: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco Maestri, a także w niewielkiej części Ancellotta. Temperatura serwowania 12-14°C.



Wino czerwone, wytrawne,
lekko musujące

MED 4 - CONCERTO, Lambrusco Reggiano Secco DOC - Medici

Wspaniałe czerwone wino dostępne w pięknych, kształtnych i oryginalnych butelkach. Lekko musujące, wytrawne, wytwarzane drogą naturalnej fermentacji. Barwa Concerto jest bardzo żywa, rubinowo-czerwona. Bukiet owocowy, bardzo trwały. W smaku wytrawne a zarazem przyjemne i harmonijne. Wspaniałe pasuje do wszelkich dań z makaronu, pieczeni oraz czerwonego mięsa.

Grona: Lambrusco Salamino. Temperatura serwowania 14°C.



Wino czerwone, wytrawne,
lekko musujące