

MEDICI ERMETE



„Medici Ermete - Leidenschaft zu Weinanbau und Kellerkunst.“

Medici Ermete

Medici Ermete ist in der Emilia Romagna zu Hause. Dort, wo seit Jahrhunderten auch der echte Lambrusco heimisch ist. Seit seiner Gründung hat sich das Weingut der Erzeugung von Lambrusco und Schaumweinen verschrieben, und im Laufe der Jahre hat sich das Önologen-Team einen besonderen Erfahrungsschatz und spezielles Fachwissen aufgebaut, das von Generation zu Generation weitergegeben und immer weiter ausgebaut wird. Längs der Straße „Via Emilia“, in Gaida, liegt das Weingut. Nur wenige Kilometer von den Weinbergen entfernt, die sich in der DOC Reggiano in den Ausläufern der Apenninen südlich von Modena befinden. Hier sind die besten Anbaubedingungen vorzufinden: In den durchlässigen Kiesböden wurzeln die Reben tief, bauen auf diese Weise eine hohe Widerstandskraft auf und sorgen für stabile Erträge. Die Lage an den Nordhängen zögert die Reifung hinaus, so dass dort Trauben und daraus gewonnene Weine mit moderatem Zuckergehalt und einer frischen Säure entstehen, die das perfekte Pendant zur kräftigen Küche der Emilia Romagna bilden. Die kurzen Mazerationszeiten, die eher der Extraktion von Farbe denn von Tanninen dienen, und die konstanten Temperaturen während der Gärung unterstützen eine beschwingte, prickelnde Leichtigkeit. Medici Ermete erzeugt neben prickelnden Weinen auch Stillweine sowie herausragenden Aceto Balsamico und Aceto Balsamico Tradizionale. Berühmt ist das Weingut aber vor allem für seinen Lambrusco, und das Haus gilt heute beinahe als das Synonym für diesen spritzigen Rotwein. Bei seinen DOC-Weinen folgt Medici Ermete kompromisslos strengsten Qualitätsleitlinien, wie z.B. niedrigen Erträgen weit unter den DOC Bestimmungen, und dieses Engagement wird regelmäßig von der Fachpresse mit höchsten Auszeichnungen belohnt. Dies gilt auch für

Weingut:

Medici Ermete & Figli S.r.l.

Inhaber:

Familie Medici

Gründungsjahr:

1896 (seit 1961 namens Medici Ermete)

Herkunft:

Emilia Romagna; Reggio Emilia

Kellermeister/Önologe:

Venturelli Otello

Rebfläche in Hektar:

70

Flaschenproduktion jährlich:

9.500.000

Zertifizierung:

ISO / IFS / BRC

Rebsortenspiegel:

Lambrusco, Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Ancellotta, Lambrusco Gasparossa, Lambrusco Maestri, Malvasia di Candia, Trebbiano, Sangiovese

Terroir:

Hauptsächlich Lehmböden.

Besonderheiten:

die trocken ausgebauten Varianten, wie etwa den „Concerto Lambrusco Reggiano“, der nun schon zum siebten Mal in Folge die höchste Auszeichnung von drei Gläsern im Gambero Rosso erhielt.

Seit Ende des 19. Jahrhunderts existiert die Kellerei für die Produktion von Lambrusco und seit jeher ist man damit das älteste Unternehmen der Region Reggio Emilia.

Webseite:

<http://www.medici.it/>

Facebook:

<https://www.facebook.com/MediciErmete/>