



MEDICI ERMETE

Gaida Lambrusco IGT
Rosso del Emilia



CROSS INTERNATIONAL
BROKERAGE Inc.



Dalle Grandi Botte
VINI





Medici Familia

Viñedo Cuarta Generación

History

Es el año 1890, en la Vía Emilia, la vía comercial más importante de la ciudad. Remigio Medici era propietario de tres tabernas de éxito y decidió fundar una viñedo con el objetivo de aprovechar al máximo los viñedos familiares, situados entre la Vía Emilia y las estribaciones del valle de Enza. El hijo de Remigio, Ermete, amplió el negocio y consolidó la reputación de la empresa, antes de pasar las riendas a sus hijos Valter y Giorgio, quienes comenzaron a exportar, ampliando aún más la marca. La larga historia de Medici Ermete había comenzado oficialmente...

En los años 70, Estados Unidos fue testigo del "boom del Lambrusco", y es importante subrayar cómo, junto con el Chianti, fue de los primeros vinos italianos en ser exportados.

En 1988, las ventas de todo el sector emiliano se derrumbaron debido a una oferta de producción cada vez mayor en términos de cantidad y no de calidad. Esta particular situación propició el nacimiento del Lambrusco dulce, un producto industrial vendido a precios muy bajos, que en pocos años destruyó el buen nombre del Lambrusco.

En ese mismo año se incorpora a la empresa la cuarta generación de la familia Medici, Alberto y Pierluigi Medici. Un poco más tarde llegó también Alessandra, ahora encargada de la hospitalidad de la empresa. Estos fueron años fundamentales para la historia de Medici Ermete: ¡la familia decidió revolucionar el método de producción de Lambrusco! Los viñedos fueron replantados y los rendimientos se redujeron un 35% respecto a la normativa (a través de un sistema de poda llamado cordon spur). De esta filosofía pionera nació en 1993 nuestro "Concierto", una CRU de Lambrusco Salamino.

Hoy la empresa posee unas 80 hectáreas de viñedos (cultivados íntegramente en ecológico), repartidos entre las zonas de mayor vocación vitivinícola de la región de Emilia-Romaña, y exporta a más de 70 países del mundo. Ahora en su quinta generación, representada por Alessandro, la familia Medici puede presumir de una sólida experiencia tanto en el viñedo como en la bodega.



Marca Propia

- Marcas exclusivas
- Marcas Propia
- Formulación exclusiva
 - Lambrusco dulce
 - Lambrusco semidulce
 - Lambrusco Seco
 - Lambrusco Extra Seco



Sustentabilidad

La Viñeto Medici Ermete está certificada por Equalitas. Equalitas recopila las mejores iniciativas de mejores prácticas innovadoras y consolidadas, para afirmar un estándar de calidad sostenible en todo el mundo.

Este Estándar fue desarrollado de acuerdo con los 17 objetivos establecidos por la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de la ONU.



Reggio Emilia

Emilia-Romaña, la patria del Lambrusco, un nombre sinónimo de calidad. Se encuentra en el corazón del norte de Italia. El clima de la región es cálido y soleado en verano, mientras que los inviernos son severos, con niebla que envuelve las llanuras y nieve que cae a menudo sobre las colinas.

Lambrusco está aquí, en Emilia, desde hace tanto tiempo que los primeros rastros se remontan a la antigüedad. Es una variedad de uva autóctona, lo que significa que nació y se desarrolló en una zona concreta. Las uvas Lambrusco producen un vino tinto o rosado espumoso y seco.

Las particularidades y belleza del Lambrusco en nuestro territorio no acaban aquí. Lambrusco representa una familia de uvas compuesta por muchas variedades, unas quince. Cada variedad tiene diferentes características distintivas. Actualmente, en las distintas fincas de Medici Ermete cultivamos Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani y Ancellotta.

Por lo tanto, le damos la bienvenida a Emilia Romagna, una de las regiones más prósperas de Europa, reconocida mundialmente como la "reina de la mesa", hogar de un patrimonio enogastronómico incomparable.



Gaida Lambrusco Rosso del Emilia IGT



Gaida Lambrusco IGT Rosso del Emilia



Añejamiento: Fermentación
natura y tradicional

Región: Emilia Romagna

Uva: 100% Lambrusco

Alcohol: 8% vol. 750 ml / 7.5% vol.
1,5L

Reseñas: Suelo arcilla, Clima
Continental

Color: Tinto Ruby

Aroma: Delicado e intenso con
notas de fresas frescas, cerezas y
frambuesa.

Cuerpo: Liviano

Sabor: Terroso tánico con hits de
cereza, suave madura y
comportada

Final: Mediano

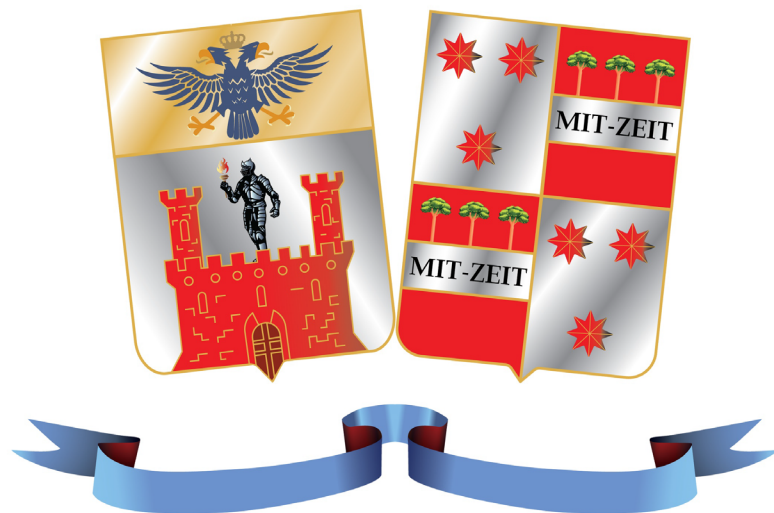
Premios: 3 copas Gamero Rosso
bajo la etiqueta Concertó

Maridaje: Parrilladas, comida
Mexicana, Asiática, Italiano o solo.

Temp. Servir: 46°F (8°C)

Empaque: 12/750 mL y 6/1,5L

Dulce 50% azúcar – Fermentación
mediana



Dalle Grandi Botti
VINI

Contacto:

CrossLidia@DalleGrandiBotti.com

Roberto@CrossIntlBrokerage.com DF

Kam-DF@CrossIntlBrokerage.com DF

Gloria@CrossIntlBrokerage.com MTY