

Medici Ermete har produsert top-of-the-range Lambrusco i mer enn 100 år. Det er nå 4. generasjon av Medici-familien som driver firmaet.

Lambrusco, som er en familie av druer, produseres i Emilia-Romagna. Klimaet i regionen er varmt og solrikt om sommeren, men vinteren kan være tøff med mye tåke og til tider snø langt nedover åssidene.

På 1960- og 70-tallet var Lambrusco en av verdens mest populære viner, den gang primært i en søt versjon. Lambrusco har igjen blitt populært, men nå i en mer seriøs og tørrere utgave. Medici Ermete, kanskje en av de beste produsentene av Lambrusco, lager i dag seriøse, sprudlende og spennende viner, og den litt tørrere varianten egner seg godt til mat som antipasti, pizza og pasta samt krydret mat.

Musserende (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Medici Ermete Lambrusco di Modena DOP Phermento - Dyp rosa farge med fine perler. Nese av bringebær og røde frukter. Fruktig og livlig i munnen	kr. 227,10	11735301		
Medici Ermete Carezza Lambrusco di Sorbara Metodo Classico - Dyp rosa. Fruktig aroma av røde bær som bringebær. Frisk, tørr og lett med fruktig smak av røde bær.	kr. 224,80	14957201		
Medici Ermete Lambrusco di Sorbara Quercioli Secco - Lys rosa med fine bobler. Bringebær og røde frukter på nesen og fruktig og levende i munnen.	kr. 149,30	11735401		
Medici Ermete Gran Concerto Lambrusco Metodo Classico - Dyp rubinrød. Duft av friske røde bær som jordbær, bringebær og moreller. Duft av friske røde bær som jordbær, bringebær og moreller.	kr. 277,50	14957001		
Rødvinn (75 cl)				
Medici Ermete Concerto Reggiano Lambrusco - Mørk rubin rød farge. Rund og livlig. Duft av friske røde bær som jordbær, bringebær og moreller. Frisk og fruktig smak. Bra balanse mellom tanniner og syre. Eneste Lambrusco med 3 glass i Gambero Rosso!	kr. 199,20	6981601		



E A. Engelstad AS, Karenslyst Allé, 0278 Oslo, tlf: 22 12 22 00 www.engelstad.no