



**Malvasia Dolce Spumante “Rubigalia Gold” 2017:
un racconto brioso testimone di una lunga
tradizione vitivinicola**

**Uno spumante dal sorso vivace, espressione elegante
dell’antica storia della cantina Cà dè Medici.**



“Rubigalia Gold” 2017 di Ca’ De Medici (Foto © Amanda Arena).

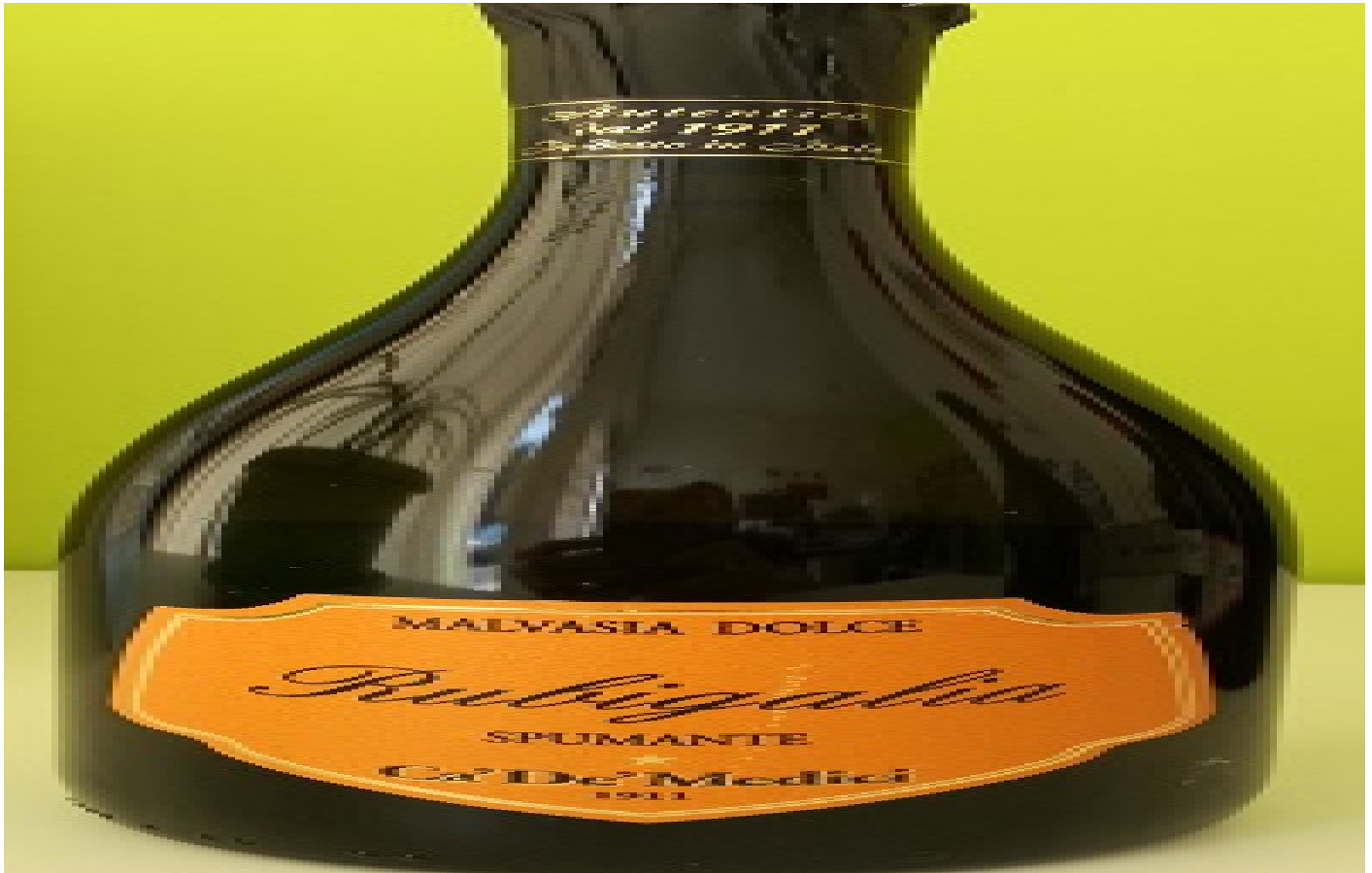
Da una piccola osteria con produzione propria del vino ha origine, nella seconda metà dell'Ottocento, l'**avvincente storia della [cantina Ca' de' Medici](#)**. Nel 1911, l'antica passione per il vino conduce il capostipite **Remigio Medici** ad iniziare – nel cuore dell'Emilia-Romagna – la propria avventura vitivinicola con l'originaria azienda “Remigio Medici e figli”. Sin dall'inizio si distingue per la ricerca dell'eccellenza, come sancito dall'attribuzione della **Menzione d'Onore** e della **Medaglia d'Oro Croce al Merito** durante l'Expo Internazionale di Roma.

Solo quattro anni dura per Remigio l'ingresso nel mondo del vino. Difatti, dopo la sua morte prematura, il figlio Regolo prende il timone dell'azienda, focalizzata sulla valorizzazione della produzione di **Lambrusco**, il vitigno principe della tradizione vitivinicola della regione.

A più di cent'anni dalla fondazione a Cadè, in provincia di Reggio-Emilia, adesso è la **quarta generazione a guidare l'azienda**. All'interno della ricca gamma aziendale, un vino che senza dubbio si distingue è la **Malvasia Dolce Spumante “Rubigalia Gold” 2017 Emilia IGT**, prodotta sin dal 1939.

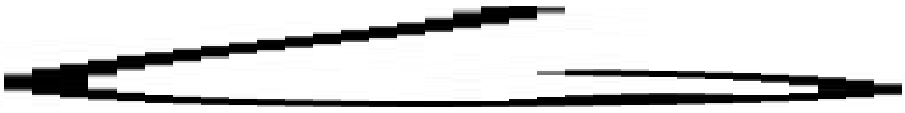
Dopo aver provato i Lambruschi rossi “[Terra calda riserva 2017](#)” e “[Piazza San Prospero 2016](#)” ora ci godiamo questo **spumante brioso**, che esprime sin da subito finezza olfattiva e delicata freschezza gustativa. Al sorso c'è persistenza ma anche leggerezza che invita alla beva, soprattutto a fine pasto come originale conclusione per suggellarne la riuscita.

Il **Rubigalia Gold 2017** è un vino ottenuto da mosto parzialmente fermentato di uve di Malvasia aromatica vinificate con Charmat lungo in autoclave con lieviti selezionati a 18°C.




Degustazione Malvasia Dolce Spumante “Rubigalia Gold” 2017 di Ca’ De Medici

Di un **giallo paglierino** con leggeri riflessi dorati. La spuma è persistente, dal perlage fine.



Al naso delicate **sensazioni floreali e fruttate**, con un'intrigante sfumatura di miele. Dopo qualche minuto di ossigenazione, si apre ad un finale di frutta secca e tonalità minerali.

Fiori gialli, mela golden, un dolce abbraccio di miele e una vibrante nota acida sul finale. Il **sorso è molto vivace**, una carezza dolce, scorrevole. Il Rubigalia Gold 2017, si caratterizza per **buona struttura** e un **piacevole equilibrio gustativo**. I tratti minerali avvertiti al naso ritornano in maniera felpata sul palato.



Un vino **ideale per una cena tra amici**, che si abbina bene a macedonia, piccola pasticceria di pasta frolla o dolci a base di frutta secca.

La scheda del vino

Nome vino: Malvasia Dolce Spumante "Rubigalia Gold" 2017

Emilia Indicazione Geografica Protetta

Nome cantina: Ca' de' Medici

Luogo: Villa Cadè (RE)

Vitigno: Malvasia aromatica 100%

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Titolo alcolometrico: 6% Vol.

Temperatura di servizio: 6°/8° C

Calice: tulipano

Punteggio: 87/100

Ca' de' Medici – Azienda agricola Tezza Fabio

Via della Stazione, 34
42124 Cadè (Reggio Emilia)

www.cademedici.it

Data di creazione

05/06/2018

Autore

amanda-arena