

# Lambrusco di Sorbara BIO - l' Olmaccio - Fiorini

## Lambrusco di Sorbara DOP



### Notes de dégustation :

**Robe** : rouge clair brillant.

**Nez** : très net de violettes.

**Bouche** : superbe équilibre, acidité au niveau idéal.

### Accords mets-vin :

Excellent en apéritif avec des *antipasti* et des charcuteries, voire sur de belles viandes grillées à la plancha.

### Le saviez-vous ?

Ce lambrusco biologique est vinifié selon *il metodo classico*, c'est à dire la méthode champenoise de fermentation en bouteille.



**Typologie** : Vin rouge sec pétillant



**Producteur** : Fiorini



**Zone de production** : Emilie Romagne



**Cépage** : 100% lambrusco di sorbara issu de l'agriculture biologique.



**Garde** : 1 à 2 ans



**Degré alcoolique** : 11,5% Vol.



**Température de service** : 8-10° C

