

Lambrusco rouge doux - Remigio - Ca de Medici Reggiano DOC



Notes de dégustation :

Robe : foncée avec des reflets violets.

Nez : fruité.

Bouche : douce, acidulée et fruitée.

Accords mets-vin :

Idéal tout au long du repas, aussi bien avec les plats classiques de la gastronomie italienne : pâtes, pizzas mais aussi fromages et desserts.

Le saviez-vous ?

Ce lambrusco est élaboré par fermentation unique et lente des moûts.



Typologie : Vin rouge doux pétillant



Producteur : Ca de Medici



Zone de production : Emilie Romagne



Cépage : 30% lambrusco marani, 30% maestri, 40% salamino.



Garde : 2 ans



Degré alcoolique : 8% Vol.



Température de service : 8-10° C

