

Lambrusco rouge sec - San Prospero - Ca de Medici Reggiano DOC



Notes de dégustation :

Robe : rubis intense avec des nuances violette.

Nez : fruité.

Bouche : typique, fruitée avec du corps.

Accords mets-vin :

Idéal avec la cuisine traditionnelle de l'Emilie Romagne à base de charcuteries, de pâtes aux oeufs et de viandes bouillies.


Le saviez-vous ?

Ce lambrusco est vinifié selon la méthode Charmat avec des levures sélectionnées : la prise en mousse se fait en cuve close.

 **Typologie** : Vin rouge sec pétillant

 **Producteur** : Ca de Medici

 **Zone de production** : Emilie Romagne

 **Cépage** : 70% lambrusco salamino, 25% montericco, 5% ancellotta.

 **Garde** : 2 ans

 **Degré alcoolique** : 11% Vol.

 **Température de service** : 8-10° C

