

Lambrusco "franc de pied" - Le Ghiarelle - Fiorini Dell'Emilia IGT



Notes de dégustation :

Robe : belle couleur rouge pourpre.

Nez : intense de fruits rouges et noirs.

Bouche : pleine, équilibrée, belle vivacité.

Accords mets-vin :

Parfait accompagnement de la cuisine traditionnelle émilienne : charcuteries fermières, viandes bouillies, pâtes fraîches farcies.

Le saviez-vous ?

Franc de pied désigne une vigne non greffée après l'épidémie de phylloxéra de la fin du XIXème siècle.

 **Typologie** : vin rouge pétillant

 **Producteur** : Fiorini

 **Zone de production** : Modène, Émilie Romagne

 **Cépage** : pieds francs (85 ans) de Grasparossa di Castelvetro.

 **Garde** : 2-3 ans

 **Degré alcoolique** : 11.5% Vol.

 **Température de service** : 16-18°C

