

Lambrusco rouge doux - Ca de Medici Reggiano DOC



Notes de dégustation :

Robe : rouge pourpre foncé.

Nez : intenses notes de fruits rouges frais et de raisin.

Bouche : fraîche et acidulée, caractère fruité très gourmand.
Mousse violacée intense.

Accords mets-vin :

Le partenaire des pizzas convient également aux plats de pasta, aux desserts et en cocktail granité à l'apéritif avec une rondelle d'orange.

Le saviez-vous ?

Le lambrusco fait partie des 6 cépages autochtones de la zone de Modène autorisés pour l'élaboration du vinaigre balsamique de Modène IGP.

 **Typologie** : Vin rouge doux pétillant

 **Producteur** : Ca de Medici

 **Zone de production** : Emilie Romagne

 **Cépage** : lambrusco marani et maestri et du vin lambrusco IGP sucré.

 **Garde** : 1 an

 **Degré alcoolique** : 8% Vol.

 **Température de service** : 8° C

