

Lambrusco rouge sec - Terra Calda - Ca de Medici Dell'Emilia IGT



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis foncé.

Nez : persistant et fruité.

Bouche : légèrement tanique et moelleuse. Mousse intense, épaisse, violette et évanescence.

Accords mets-vin :

A déguster avec des charcuteries, des plats de viande ou de pâte et des recettes de tigelles.

Le saviez-vous ?

Ce lambrusco sec, star de la province de Parme, est réputé pour contrebalancer le gras des charcuteries fabriquées dans cette région.

 **Typologie** : Vin rouge sec pétillant

 **Producteur** : Ca de Medici

 **Zone de production** : Emilie Romagne

 **Cépage** : lambrusco salamino, ancillotta et cabernet malbo gentile.

 **Garde** : 3 ans

 **Degré alcoolique** : 11,5% Vol.

 **Température de service** : 8-10° C

