

Lambrusco rosé doux - Remigio - Ca de Medici dell'Emilia IGT



Notes de dégustation :

Robe : rosée cristalline et brillante.

Nez : fruité.

Bouche : fraîche et fruitée avec des notes acidulées.

Accords mets-vin :

A déguster en fin de repas avec tous les desserts mais aussi excellent avec des fromages affinés.

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 rosé doux pétillant

 **Producteur** : Ca de Medici

 **Zone de production** : Emilie Romagne

 **Cépage** : 100% lambrusco Marani.

 **Garde** : 2 ans

 **Degré alcoolique** : 8% Vol.

 **Température de service** : 8-10° C

