

Corte degli Attimi BIO - Fiorini Lambrusco di Sorbara DOP



Notes de dégustation :

Robe : belle couleur pourpre vive, perlage très fin.

Nez : notes fruitées, fraise typique du Sorbara.

Bouche : bonne fraîcheur, acidité claire et fermeture nette.

Accords mets-vin :

Parfait à l'apéritif sur la charcuterie, excellent sur les fritures (légumes, poissons).


Le saviez-vous ?

Corte degli Attimi est le label historique de la famille Fiorini dans la région de Sorbara.

 **Typologie** : vin rouge clair pétillant

 **Producteur** : Famille Fiorini

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

 **Cépage** : 100% lambrusco di Sorbara BIO.

 **Garde** : 2 ans

 **Degré alcoolique** : 11% Vol.

 **Température de service** : 8-10°C

