

Lambrusco Grasparossa BIO - Becco Rosso - Fiorini Di Castelvetro DOP



Notes de dégustation :

Robe : belle couleur rouge sombre.

Nez : intense de fruits rouges et noirs.

Bouche : équilibrée, belle matière, tannins présents mais fondus, acidité juste. Beaucoup de fraîcheur et de vivacité.

Accords mets-vin :

Parfait pour accompagner les pâtes fraîches farcies, les cochonnailles fermières et la pizza de qualité.


Le saviez-vous ?

Avec le *sorbara*, le grasparossa est le cépage traditionnel dans les bons *lambrusco* de vigneron.

 **Typologie** : vin rouge pétillant

 **Producteur** : Fiorini

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

 **Cépage** : 100% grasparossa di Castelvetro BIO.

 **Garde** : 2 ans

 **Degré alcoolique** : 11% Vol.

 **Température de service** : 8-10°C

