

# Lambrusco Grasparossa - Remiggio - Ca' de Medici Grasparossa DOC



## Notes de dégustation :

**Robe** : rubis intense.

**Nez** : fruits rouges mûrs.

**Bouche** : notes vineuses, beaucoup de fraîcheur et une finale persistante.

## Accords mets-vin :

Sa complexité et sa longueur en bouche s'accordent particulièrement avec les plats de viandes mijotées, ragoûts et autres plats en sauce. Parfait avec les fromages affinés.

## Le saviez-vous ?

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



**Typologie** : vin rouge pétillant



**Producteur** : Ca' de Medici



**Zone de production** : Scandiano et Canossa, Émilie Romagne



**Cépage** : 100% grasparossa DOC.



**Garde** : 2 ans



**Degré alcoolique** : 11% Vol.



**Température de service** : 8-10°C

