

# Lambrusco di Sorbara - Remiggio - Ca' de Medici Sorbara DOC



## Notes de dégustation :

**Robe** : rose vif et brillant.

**Nez** : délicat et floral, nuance de rose et de violette.

**Bouche** : fruité avec beaucoup de fraîcheur et une bonne acidité.

## Accords mets-vin :

A l'apéritif avec de la charcuterie et des fromages affinés.  
Avec des plats à base de poisson ou de viandes blanches.

## Le saviez-vous ?

La macération des raisins sur les peaux après pressurage est très courte et donne à ce Lambrusco sa couleur rose vif typique.



**Typologie** : vin rosé pétillant sec



**Producteur** : Ca' de Medici



**Zone de production** : Province de Reggio Emilia, Émilie Romagne



**Cépage** : 100% lambrusco sorbara DOC.



**Garde** : 2 ans



**Degré alcoolique** : 11% Vol.



**Température de service** : 8-10°C

