

Lambrusco Fiamma d'Amore Rosso Secco

Vignoble | Monde

DOP | Lambrusco

Typicité | Sec

Fournisseur | Medici Ermete & Figli



TERROIR

Sols argilo-calcaires des provinces de Reggio Emilia et Modena.

CÉPAGE

Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino.

VINIFICATION

Vin obtenu par fermentation naturelle.

DÉGUSTATION

VIN CLASSIQUE

Couleur | *Robe rouge rubis.*

Nez | *Nez fruité aux arômes de baies rouges persistants.*

Bouche | *Bouche franche et acidulée.*

ACCORDS METS

Cuisine Italienne, Tartines salées, Antipasti & Légumes grillés. Charcuteries & Terrines, Tapas

SERVICE IDÉALE



11-12°C



CARTE DES VINS

Un vin rouge pétillant, frais, fruité et très séduisant.

