Lambrusco Dolce Quercioli Reggiano

Medici Ermete

Type	Rotwein
Origine	Italien, Emilia Romagna
Producteur	Medici Ermete Emilia Romagna
Classification	DOC
Expansion	Dans le réservoir en acier
Contenu	75 cl
Phase de dégustation	jusqu'à 4 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	8.5 %
Cépages	Lambrusco 100 %
Numéro d'article	12255550

Commentaires

Le Lambrusco est un vin rouge pétillant et fruité, produit principalement dans les régions de Modène, Parme et Reggio nell'Emilia. Les vins sont produits à partir de lambrusco en monocépage ou contiennent une petite quantité d'ancellotta pour renforcer la couleur (en raison de sa couleur rouge foncé prononcée, le cépage ancelotta est parfois appelé Rossissimo). Les vins sont vinifiés aussi bien en sec (jusqu'à 15 g/l de sucre résiduel) qu'en moelleux (environ 40 à 50 g/l de sucre résiduel) et sont exportés en grandes quantités. Un lambrusco doit être bu jeune.

Recommandation culinaire

Se marie bien avec les charcuteries copieuses telles que la mortadelle et le salami, le lard et le bacon. Se marie également bien avec les fromages à pâte dure et les pains rustiques.

Notes de dégustation

DM Vini, Hasliring 11, CH-6032 Emmen, T: +41 41 260 27 94
dmvini@dmvini.ch, www.dmvini.ch

Violet dense, presque noir ; nez intense, notes de cerises noires et de prunes. Merveilleusement piquant en bouche, très dense et concentré, avec des mûres, des prunes et des épices terreuses. Montre un très beau perlage avec une finale assez longue.