



# Lambrusco Dolce Quercioli Reggiano DOC

Medici Ermete

|                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| <b>Tipo</b>                    | Vino rosso                   |
| <b>Origine</b>                 | Italia, Emilia Romagna       |
| <b>Produttore</b>              | Medici Ermete Emilia Romagna |
| <b>Classificazione</b>         | DOC                          |
| <b>Maturazione</b>             | Nel serbatoio d'acciaio      |
| <b>Contenuto</b>               | 75 cl                        |
| <b>Conservazione</b>           | fino a 4 anni                |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 8 - 10°C                     |
| <b>Contenuto alcolico</b>      | 8.5 %                        |
| <b>Vitigni</b>                 | Lambrusco                    |
| <b>Articolo n.</b>             | 12255550                     |

## Annotazioni

Il Lambrusco è un vino rosso frizzante e fruttato prodotto principalmente nella zona di Modena, Parma e Reggio nell'Emilia. I vini sono prodotti esclusivamente con uve Lambrusco o con una piccola percentuale di uve Ancellotta per rafforzare il colore (a causa del colore rosso scuro, il vitigno Ancellotta viene talvolta chiamato Rossissimo). I vini sono prodotti sia secchi (fino a 15 g/l di zucchero residuo) che dolci (circa 40-50 g/l di zucchero residuo) e vengono esportati in grandi quantità. Il Lambrusco va bevuto giovane.

## Abbinamenti

Si sposa bene con insaccati sostanziosi come mortadella e salame, lardo e pancetta. Si abbina bene anche con formaggi a pasta dura e pani rustici.

## Note di degustazione

Viola denso, quasi nero; naso intenso, note di ciliegie scure e prugne.  
Meravigliosamente frizzante in bocca, molto denso e concentrato, con more, prugne e spezie terrose. Presenta un perlage molto bello con un finale piuttosto lungo.