



Lambrusco Dolce Quercioli Reggiano

Medici Ermete

Tipo	Vino rosso
Origine	Italien, Emilia Romagna
Produttore	Medici Ermete Emilia Romagna
Classificazione	DOC
Maturazione	Nel serbatoio d'acciaio
Contenuto	75 cl
Conservazione	fino a 4 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	8.5 %
Vitigni	Lambrusco 100 %
Articolo n.	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.