

Remigiotto, LAMBRUSCO Dolce, Reggiano DOC

Emilia-Romagna

Denominazione	Reggiano DOC	Vitigni	—
Gradazione	—	Formato	0,75L
Tipo	—	Annata	—

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Remigiotto è un Lambrusco Dolce Reggiano DOC firmato Ca' De' Medici, espressione autentica della tradizione emiliana. Si presenta di colore rosso rubino vivace, con un perlage fine e persistente. Al naso regala profumi fruttati e floreali tipici del vitigno Lambrusco, mentre al palato è dolce, morbido e piacevolmente fresco. Ideale da abbinare a dessert, crostate di frutta o semplicemente da gustare in convivialità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Carni rosse, formaggi stagionati, primi piatti corposi.