



LAMBRUSCO

Quercioli grasparossa

Il y a plus d'un siècle naissent les « Cantine Medici Ermete », dans la région qui est par excellence la terre du Lambrusco : l'Emilie Romagne .

La famille Medici s'est dédiée depuis toujours à la mise en valeur de ce vin. Sélection des terrains, des raisins et des vins, modernisation des technologies de préparation, dans le respect de la séculaire tradition vinicole italienne, contribuent ainsi à améliorer la qualité du Lambrusco.

L'exploitation représente aujourd'hui une soixantaine d'hectares.

Vin rouge, pétillant et doux .

Equilibré, il se caractérise par un goût frais et fruité avec des arômes de violette.

Lambrusco grasparossa D.O.C. dolce

Région :	Emilie Romagne
Cépage :	Lambrusco grasparossa
Accord mets :	Pates, viandes
Producteur :	Cantine Medici Ermete
Site Producteur :	www.medici.it



BRACHETTO

Depuis 8 générations, la famille Bonfante produit des vins dans le Sud du Piémont et cette tradition familiale se perpétue aujourd'hui avec Micaela et son frère Marco. Le siège, situé à Nizza Monferrato, est entouré par les vignobles de la ferme Stella et d'autres vignobles sont répartis dans différents domaines. La superficie totale consacrée à la vigne, ajoutée à celle des différents domaines agricoles à Barolo, Nizza Monferrato, Gavi et Castellinaldo Roero, couvre plus de 20 hectares.

Vin doux légèrement pétillant et peu alcoolisé.

Arôme frais et fruité avec des notes de fraise et de rose.

MPF da uva Brachetto

Région :	Piémont
Cépage :	Brachetto
Accord mets :	En apéritif, au dessert avec des pâtisseries
Producteur :	Marco Bonfante
Site Producteur :	www.marcobonfante.com