

Giacobazzi Lambrusco rosé

Vin rosé pétillant. 7,5° vol. Le cépage par excellence de l'Emilie Romagne qui est ici vinifié en amabile (demi-sec). Macération sur 12 h avec maintien des températures à 18 °C. La prise de mousse, très lente, provient d'une fermentation naturelle (Méthode Charmat).

Accompagnements : En apéritif ou sur un repas, avec des viandes blanches, du fromage doux et des pizzas. Servir très frais.

"D'un rose lumineux. Au nez, arômes floraux et notes de violette. En bouche, présence de fruits rouges avec beaucoup de fraîcheur. Élégant. IGT Emilia"

Région : **Emilie Romagne**

Appellation : **Lambrusco dell Emilia IGT**

Couleur : **Rosé pétillant**

Cépage(s) : **Lambrusco**

Contenance : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Azienda Giacobazzi

La Cantine Giacobazzi a été créée en 1958 par la famille Giacobazzi. C'est au coeur de l'Emilie Romagne, réputée pour sa production de Lambrusco, que se situe le vignoble Giacobazzi, plus précisément entre les villes de Modène et de Reggio Emilia.

La Cantine Giacobazzi est dirigée aujourd'hui par Antonio Giacobazzi. Elle s'est spécialisée dans la production de Lambrusco DOC et IGT. Leur savoir-faire repose avant tout sur le respect du terroir et des traditions, avec un attachement très profond à la terre, tout en incluant des techniques de vinification modernes.

Giacobazzi a reçu plusieurs certifications pour ses Lambrusco dont la certification "Higher Level" IFS (International Food Standards).



NOTRE SÉLECTION GIACOBAZZI



Giacobazzi Lambrusco rouge

Région : **Emilie Romagne**
Appellation : **Lambrusco dell Emilia IGT**
Couleur : **Rouge pétillant**
Cépage(s) : **Lambrusco**
Centilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**
