

"FOGLIE ROSSE"

Reggiano Lambrusco

Denominazione di Origine

Controllata

Vino Frizzante Secco



ALBINEA CANALI

VITICOLTORI DAL 1936

PROVENIENZA

Terreni profondi o a medio impasto definiti dal disciplinare di produzione della provincia di Reggio Emilia.

VITIGNI

Lambrusco Salamino
Lambrusco Marani
Ancellotta

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo: fragrante e fruttato con sentori di frutti di bosco.

Gusto: fresco con buon corpo e vinosità.

DATI ANALITICI

Alcool: 11,5% vol

Zuccheri: 10 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare primi piatti, arrostiti e bolliti serviti con salse saporite.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

PRODUCTION AREA

Deep and medium-mixture grounds defined by the DOC regulations of the Province of Reggio Emilia.

GRAPE VARIETIES

Lambrusco Salamino
Lambrusco Marani
Ancellotta

TASTING NOTES

Color: deep red with violet reflections.

Perfume: fragrant and fruity with hints of woodland berries.

Taste: fresh, vinous and full-bodied.

ANALYTICAL DATA

Alcohol: 11,5% vol

Sugars: 10 g/l

SERVING SUGGESTIONS

Ideal with first courses and roasted or boiled meat served with savory sauces.

SERVICE TEMPERATURE

12-14°C