

"OTTOCENTONERO"

Lambrusco dell'Emilia

Indicazione Geografica Tipica

Vino Frizzante Secco



ALBINEA CANALI

VITICOLTORI DAL 1936

PROVENIENZA

Terreni profondi, a medio impasto, compresi tra la media pianura e la prima collina delle province di Reggio Emilia e Modena.

VITIGNI

Lambrusco Salamino
Lambrusco Grasparossa
Ancellotta

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino intenso, brillante, con riflessi violacei.

Profumo: intenso con sentori di frutti di bosco.

Gusto: frizzante, corposo, pieno e armonico.

DATI ANALITICI

Alcool: 11,5% vol

Zuccheri: 13 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo e da tutto pasto. Si abbina con antipasti di salumi misti e torte salate ed è perfetto per accompagnare primi piatti di pasta, lasagne, carni rosse alla griglia e pietanze saporite.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C

PRODUCTION AREA

Deep and medium-mixture grounds in the hills and foothills of the provinces of Modena and Reggio Emilia.

GRAPE VARIETIES

Lambrusco Salamino
Lambrusco Grasparossa
Ancellotta

TASTING NOTES

Color: deep ruby red, bright, with violet reflections.

Perfume: intense, with hints of woodland berries.

Taste: semi-sparkling, full and harmonious.

ANALYTICAL DATA

Alcohol: 11,5% vol

Sugars: 13 g/l

SERVING SUGGESTIONS

Ideal as an aperitif and throughout all the meal. It goes well with appetizers such as cold cuts and savory pies; it is also perfect with pasta, lasagna, roasted red meat and savory dishes.

SERVICE TEMPERATURE

14-16°C