

"OTTOCENTOROSA"

Spumante di Lambrusco
Rosato dell'Emilia
Indicazione Geografica Tipica
Extra Dry



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 Grasparossa
Lambrusco di Sorbara

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosato mediamente intenso.

Profumo: floreale di violetta e rosa, con sentori fruttati di ciliegia, mora e mirtillo.

Gusto: secco, fresco, e armonico.

DATI ANALITICI

Alcool: 11% vol

Zuccheri: 16 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo e da tutto pasto. Si abbina con antipasti leggeri, piatti freddi, risotti, carni bianche, pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

PRODUCTION AREA

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

GRAPE VARIETIES

Lambrusco Grasparossa
Lambrusco di Sorbara

TASTING NOTES

Color: moderately intense rosé.

Perfume: floral of violets and roses with fruity notes of cherry, blackberry and blueberry.

Taste: dry, fresh and well-balanced on the palate.

ANALYTICAL DATA

Alcohol: 11% vol

Sugars: 16 g/l

SERVING SUGGESTIONS

Ideal as an aperitif and throughout all the meal. It goes well with light appetizers, cold dishes, risottos, white meat, fish and shellfish.

SERVICE TEMPERATURE

8-10°C