

“OTTOCENTOROSA”
Spumante Rosé Extra Dry
Lambrusco Emilia
Indicazione Geografica Tipica



ALBINEA CANALI

VITICOLTORI DAL 1936



PROVENIENZA

Zone viticole al centro della provincia di Modena, nei comuni di Sorbara e limitrofi e nell'area collinare di Castelvetro.

VITIGNI

Lambrusco Grasparossa
Lambrusco di Sorbara

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosa ciclamino con spuma chiara
Profumo: floreale di violetta e rosa canina intenso
Gusto: fresco e fruttato con sentori di ciliegia e mirtillo, con retrogusto leggermente citrino che ricorda il pompelmo rosa

DATI ANALITICI

Alcool: 11% vol
Zuccheri: 14 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

6-8°C

PRODUCTION AREA

Vineyards located in the center of the province of Modena, in Sorbara and the hilly areas of Castelvetro.

GRAPE VARIETIES

Lambrusco Grasparossa
Lambrusco di Sorbara

TASTING NOTES

Color: bright pink with light froth
Perfume: rich floral of violet and rose hip
Taste: fresh with fruity notes of cherry and blueberry. It has a citrine aftertaste which reminds pink grapefruit

ANALYTICAL DATA

Alcohol: 11% vol
Sugars: 14 g/l

SERVING SUGGESTIONS

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

SERVING TEMPERATURE

6-8°C