

"FB"

## Lambrusco dell'Emilia

Indicazione Geografica Tipica

Metodo Ancestrale

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 di Sorbara

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** rosato con riflessi violacei.

**Profumo:** fresco con tipico sentore di crosta di pane.

**Gusto:** asciutto con caratteristica nota acidula.

### DATI ANALITICI

**Alcool:** 11% vol

**Zuccheri:** 3 g/l

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare salumi, piatti a base di pasta ripiena, carne alla brace e pizza.

### 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 di Sorbara

### TASTING NOTES

**Color:** rosé with violet reflections.

**Perfume:** fresh with the typical hint of bread crust.

**Taste:** dry with characteristic acidulous note.

### ANALYTICAL DATA

**Alcohol:** 11% vol

**Sugars:** 3 g/l

### SERVING SUGGESTIONS

Ideal with cold cuts, ravioli dishes, grilled meat and pizza.

### SERVICE TEMPERATURE

8-10°C