

"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 Maestri
Lambrusco Salamino
Lancellotta

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo: fruttato con sentori di frutti di bosco.

Gusto: secco, pieno, armonico, con buon corpo e vinosità.

DATI ANALITICI

Alcool: 11% vol

Zuccheri: 9 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna a tutti i piatti, in particolare carni, salumi e piatti tipici della cucina emiliana.

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 Maestri
Lambrusco Salamino
Lancellotta

TASTING NOTES

Color: deep red with violet reflections.

Perfume: fruity with hints of woodland berries.

Taste: dry, harmonious, vinous and full-bodied.

ANALYTICAL DATA

Alcohol: 11% vol

Sugars: 9 g/l

SERVING SUGGESTIONS

Perfect with every kind of food; it goes especially well with meat, cold cuts and typical dishes of the Emilian cuisine.

SERVICE TEMPERATURE

12-14°C