

# "REGGIANO LAMBRUSCO"

Denominazione di Origine Controllata  
Vino Frizzante Secco



SCOPRI TUTTI I PRODOTTI



## 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