



ALBINEA CANALI

DAL

1936

LAMBRUSCO DELL'EMILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Vino Frizzante*

*Biologico*

### Provenienza

Terreni profondi, a medio impasto, compresi tra la media pianura e la prima collina delle province di Reggio Emilia e Modena.

### Vitigni

Lambruschi dell'Emilia

### Note degustative

**Colore:** rosso rubino intenso, brillante, con riflessi violacei

**Profumo:** intenso con sentori di frutti di bosco e note speziate

**Gusto:** frizzante, corposo, pieno e armonico

### Dati analitici

**Alcool:** 10%vol

**Zuccheri:** 20 g/l

### Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo e da tutto pasto. Si abbina con antipasti di salumi misti e torte salate ed è perfetto per accompagnare primi piatti di pasta, lasagne, carni rosse alla griglia e pietanze saporite.

### Temperatura di servizio

12-14°C



PRODOTTO BIOLOGICO - ORGANIC PRODUCT  
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT IT BIO 009  
AGRICOLTURA ITALIA - ITALY AGRICULTURE - OPERATORE CONTROLLATO N. B069