



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