

# 1936

LAMBRUSCO EMILIA IGT • *Vino Frizzante Semisecco*



## IL BIOLOGICO

Sostenibilità è la parola del futuro. Il Lambrusco 1936 è l'interpretazione che ne dà la Cantina Albinea Canali: un vino genuino, autentico, con ridottissimo contenuto di solfiti, ideale per il consumatore più attento che sceglie biologico anche al tavolo del ristorante preferito. Il Lambrusco 1936 parla di una chiara visione di produzione e di una consapevole scelta di consumo. Nel calice di un vino biologico ritroviamo "senza filtri" le tipicità dei vigneti coltivati solamente con metodi naturali, rispettando il prezioso rapporto tra terra, pianta e clima. E così anche nella bottiglia elegantemente tradizionale ma che sceglie il dettaglio del tappo a corona per ragioni di sostenibilità. Una sintesi che conquisterà i palati più giovani e attenti.

**ECO - FRIENDLY**

**IDEALE PER I GIOVANI WINE LOVER**

**AUTENTICO**

**VITIGNI:** Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri.

**PROVENIENZA:** vigneti certificati biologici delle zone più vocate delle province reggiane e modenesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 10% VOL

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 20 g/L

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C

**FORMATO:** 75 cl

### NOTE DEGUSTATIVE

**COLORE:** rubino scuro con intensi riflessi violacei.

**PROFUMO:** fruttato di fragolina di bosco e ribes rosso, ma anche di fichi dolci settembrini e lievi note speziate.

**GUSTO:** pieno, autentico ed equilibrato; le espressioni di freschezza, morbidezza e struttura tannica si distinguono per un finale armonico e piacevole.

### ABBINAMENTI FOOD

L'equilibrio tra la freschezza e la morbidezza rende il biologico di Albinea Canali versatile a tutto pasto. È eccellente nell'abbinamento con taglieri di salumi e formaggi accompagnati da marmellate e mostarde e si presenta ben strutturato per proseguire anche con primi al ragu, arrostiti e bolliti.

