

# CODAROSSA

LAMBRUSCO COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA DOC • *Vino Frizzante Amabile*



## L'AMABILE

La nota dolce nello spartito suonato da Albinea Canali è quella del Codarossa. Un Lambrusco amabile Colli di Scandiano e Canossa DOC che nell'interpretazione data dalla cantina (blend di Grasperossa e Malbo Gentile, vitigno autoctono emiliano) ha raggiunto un ruolo di rilievo nel panorama dei vini di questa tipologia, come dimostrano i premi e le recensioni ottenuti. Un vino di alta qualità che si apprezza nella degustazione al calice come nell'accompagnamento a fine pasto.

**QUALITÀ DA PALMARÈS  
AMABILE AUTENTICO E UNICO  
AL CALICE E CON IL DESSERT**

**VITIGNI:** Lambrusco Grasperossa, Malbo Gentile.

**PROVENIENZA:** vigneti delle zone reggiane collinari di Canossa e Scandiano.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 8% VOL

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 50 g/L

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C

**FORMATO:** 75 cl

### NOTE DEGUSTATIVE

**COLORE:** rubino vivace con riflessi violacei.

**PROFUMO:** intenso, avvolgente con sentori fruttati di marasca, amarena, mora, nocciolo di pesca così come di peonia e dolce sottobosco.

**GUSTO:** cremoso e incredibilmente gradevole con una lieve effervescenza che preserva la freschezza.

### ABBINAMENTI FOOD

Per caratteristica, è il vino da dessert che accompagna piacevolmente il fine pasto: ideale con formaggi di media stagionatura serviti con marmellate e mostarde e assoluto protagonista con le preparazioni dolci, in particolare con frolle ripiene di creme o composte di frutta.

