

# FB

LAMBRUSCO EMILIA IGT • *Vino Frizzante Secco*



## L'ANCESTRALE

*La storia del Lambrusco ha radici antiche, in tempi lontani quando si produceva con il "metodo ancestrale". Albeina Canali propone FB "Fermentato in Bottiglia", Lambrusco che in degustazione regala tutta la sua vera natura: un vino capace di essere al sorso secco e fruttato, talvolta scorbutico, ma quando incontra le bontà della cucina si lascia piacevolmente amare e decisamente apprezzare, soprattutto dal pubblico attento alle referenze più particolari del mondo enologico.*

### RICERCA ENOLOGICA

**PRODOTTO AUTENTICO E NON CONVENZIONALE**

**FERMENTATO IN BOTTIGLIA**

### METODO ANCESTRALE

**VITIGNI:** Lambrusco Sorbara.

**PROVENIENZA:** vigneti delle zone di pianura della provincia di Modena.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11% VOL

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 3 g/L

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C

**FORMATO:** 75 cl

### NOTE DEGUSTATIVE

**COLORE:** rosa antico lievemente velato con spuma discreta e cremosa. Il sedimento è il risultato della rifermentazione in bottiglia.

**PROFUMO:** elegante con note floreali di rosa canina e violetta e sentori delicati di frutto di lamponi e fragoline di bosco. Note avvolgenti di lievitazione che rimandano al sapor di pane inzuppato al vino.

**GUSTO:** asciutto e sapido, contraddistinto dalla caratteristica nota acidula tipica del vitigno utilizzato in purezza, seppur con un finale armonioso ed equilibrato all'assaggio.

### ABBINAMENTI FOOD

Per fattura enologica si presenta come referenza interessante per una cucina innovativa e di ricerca. Per la sua natura autentica e tradizionale è perfetto nell'accompagnare primi piatti di pasta fresca e ripiena, soprattutto nelle preparazioni in brodo. Appagante anche in degustazione con taglieri di salumi e formaggi stagionati.

