

# FOGLIE ROSSE

LAMBRUSCO REGGIANO DOC • *Vino Frizzante Secco*



## IL REGGIANO

*Tra le referenze Albinea Canali è il prodotto più autentico, il Reggiano DOC per eccellenza, massima espressione del proprio territorio. Lambrusco deciso e di grande personalità, così come lo vuole la tradizione, a cui la cantina ha voluto dare una veste e un'interpretazione più moderne.*

**LAMBRUSCO VIGOROSO E AUTENTICO  
PROTAGONISTA DELLA MODERNA OSTERIA  
QUALITÀ RICONOSCIUTA**

**VITIGNI:** Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani, Lancellotta.

**PROVENIENZA:** vigneti delle zone più vocate della provincia reggiana.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5% VOL

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 10 g/L

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-14 °C

**FORMATO:** 75 cl • 37,5 cl

### NOTE DEGUSTATIVE

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

**PROFUMO:** intenso e fruttato di ribes rosso e mirtillo, con sentori di sottobosco selvatico e nota di vinosità avvolgente.

**GUSTO:** fresco, vinoso, persistente, caratterizzato da ottimo corpo e piacevole freschezza ben presenti e persistenti.

### ABBINAMENTI FOOD

Questo Lambrusco è l'abbinamento ideale agli antipasti emiliani, come erbazzone e taglieri di salumi e formaggi. Eccellente con primi a base di pasta fresca e ripiena, in particolare tortelli verdi reggiani, ma sa accompagnare perfettamente anche secondi di carne, bolliti e arrostiti.

