

OTTOCENTONERO

LAMBRUSCO EMILIA IGT • *Vino Frizzante Secco*



L'ICONICO

Nella gamma Albinea Canali c'è un prodotto che rivoluziona i paradigmi del Lambrusco. È un vino dall'anima unica e originale, dallo stile e dal design inconfondibili, che rompe gli schemi della tradizione, pur poggiando in essa le sue radici. È Ottocentonero.

Un Lambrusco che supera i confini dell'emilianità per conquistare le tavole nazionali e internazionali con il suo carattere moderno e distintivo.

**LAMBRUSCO DALLO STILE MODERNO
CARATTERE ORIGINALE, VERSATILE... INCONFONDIBILE!
A SUO AGIO IN UN CALICE COME IN UN COCKTAIL**

VITIGNI: Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa, Lancellotta.

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% VOL

RESIDUO ZUCCHERINO: 13 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C

FORMATO: 75 cl • Magnum 1,5 L

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE: rubino scuro con intensi riflessi violacei.

PROFUMO: avvolgente e fruttato di more, fragoline di bosco con accenni di viola mammola e lieve spunti di sottobosco.

GUSTO: vivacemente brioso, pieno, pulito, caratterizzato da una piacevole freschezza fruttata e da una struttura lievemente tannica ben equilibrata.

ABBINAMENTI FOOD & DRINK

Il carattere e lo stile di Ottocentonero trovano abbinamento perfetto con primi piatti a base di pasta fresca e ripiena della tradizione, come le lasagne verdi e tortelli di zucca al ragù di carne, ma esprimono tutte le loro potenzialità anche nella cucina di innovazione.

Personalità da vendere in abbinamento con i secondi di carne come arrostiti e carni alla griglia.

Ottocentonero è sorprendente anche nella mixology sposandosi in armonia con bitter e vermouth per un cocktail che lascia il segno.

