

# "CODAROSSA"

Lambrusco Grasparossa  
Colli di Scandiano e  
Canossa

Denominazione di Origine  
Controllata

Vino Frizzante Amabile



## ALBINEA CANALI

VITICOLTORI DAL 1936

### PROVENIENZA

Terreni a medio impasto, compresi tra la media pianura e la prima collina dei comuni di Scandiano e Canossa in provincia di Reggio Emilia.

### VITIGNI

Lambrusco Grasparossa  
Malbo Gentile

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** intenso con riflessi violacei e spuma evanescente.

**Profumo:** vinoso, fruttato che ricorda il nocciolo di pesca.

**Gusto:** amabile ed armonico.

### DATI ANALITICI

**Alcool:** 8% vol

**Zuccheri:** 50 g/l

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto è ideale per accompagnare piatti piccanti o speziati, ottimo con pasticceria secca.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

### PRODUCTION AREA

Medium-mixture grounds in the hills and foothills in the areas of Scandiano and Canossa (province of Reggio Emilia).

### GRAPE VARIETIES

Lambrusco Grasparossa  
Malbo Gentile

### TASTING NOTES

**Color:** intense with violet glints and vanishing foam.

**Perfume:** vinous and fruity reminding the peach stone.

**Taste:** mellow and well-balanced on the palate.

### ANALYTICAL DATA

**Alcohol:** 8% vol

**Sugars:** 50 g/l

### SERVING SUGGESTIONS

Ideal throughout the entire meal, it is perfect with spicy food and excellent with dry pastry.

### SERVICE TEMPERATURE

8-10°C