

OTTOCENTOROSA

ROSÉ DE NOIR EMILIA IGT • *Vino Spumante Extra Dry*



IL TRENDY

Un tocco di leggerezza rosa, un incontro celebrato con un brindisi. Ottocentorosa è la bollicina spumante rosé di Albinea Canali dallo stile glamour, anima dell'aperitivo o della serata di festa. Carattere sorprendente anche a cena, in abbinamento a preparazioni semplici e delicate. Un tocco di colore che trasforma l'atmosfera.

APERITIVO ROSÉ
CARATTERE SORPRENDENTE
VERSATILE PER NATURA

METODO CHARMAT

VITIGNI: Lambrusco Sorbara, Lambrusco Grasparossa.

PROVENIENZA: vigneti della pianura e della zona pedecollinare della provincia di Modena.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% VOL

RESIDUO ZUCCHERINO: 14 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

FORMATO: 75 cl

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE: brillante rosa tenue; spuma chiara e soffice; perlage ricco ed elegante.

PROFUMO: floreale di rosa e violetta tipicamente conferito dal Sorbara, arricchito da un delicato sentore fruttato di fragolina di bosco, ciliegia e mirtillo, riscontrabili più nel Grasparossa.

GUSTO: elegante ed equilibrato. L'acidità del Sorbara, ben mitigata dal residuo zuccherino, è bilanciata dalla personalità del Grasparossa, in termini di struttura e corpo; insieme regalano una piacevole esperienza di degustazione.

ABBINAMENTI FOOD & DRINK

Per le sue caratteristiche di equilibrio e leggerezza diventa la scelta perfetta d'aperitivo e spumante protagonista con gli antipasti. Di grande versatilità, si esprime al meglio con primi piatti delicati, sia a base di pesce che di carne; eccellente in abbinamento ai risotti.

Ottocentorosa sorprende anche nella mixology sposandosi armonicamente con gin, vodka e rum bianco; trova la sua massima espressione negli spritz cocktail.

