



ACQUISTATO IL

"Ottocentonero" Lambrusco Emilia IGT 2023

2023

Rosso frizzante



Il Lambrusco Ottocentonero di Albinea Canali rappresenta una parte importante della storia della viticoltura emiliana. Albinea Canali, infatti, è una cantina cooperativa fondata nel 1936 nel cuore di Reggio Emilia, nata dalla visione di Lorenzo Motti e Riziero Camellini. Il loro obiettivo era quello di valorizzare i vignaioli locali e i vitigni autoctoni come Lambrusco e Ancellotta, celebrando l'identità di una terra fertile e generosa. Ottocentonero è considerato il fiore all'occhiello della gamma Albinea Canali. Un Lambrusco audace, spumeggiante e capace di portare una leggerezza fruttata direttamente al cuore di chi lo assaggia. Dopo la vendemmia, le uve vengono sottoposte a una vinificazione in rosso con fermentazione a temperatura controllata. Il processo si conclude con la rifermentazione in autoclave, che dona al vino la sua caratteristica effervescenza. Il colore di Ottocentonero è un lieve rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si distingue per i profumi intensi e fragranti di more, fragoline di bosco e macchia mediterranea, accompagnati da note di sottobosco e un accenno selvatico. In bocca si rivela piacevolmente cremoso e morbido, con una frizzantezza ben equilibrata che esalta la freschezza fruttata e un corpo vellutato. La chiusura è avvolgente, lasciando un piacevole ricordo in bocca per alcuni secondi. Ottocentonero è il partner perfetto per un'infinita varietà di piatti. L'ideale, però, "la morte sua" (come si dice in Emilia) è accompagnarlo con un ricco tagliere di salumi misti, dal prosciutto di Parma, alla mortadella. Ottimo con torte salate e irresistibile accanto alle lasagne "della nonna".

Albinea Canali è una bella realtà vinicola dell'Emilia. La sua storia inizia nel 1934, quando Lorenzo Motti e Riziero Camellini ebbero l'intuizione di creare una comunità di produttori che valorizzasse le peculiarità del territorio a sud di Reggio Emilia. Partendo da un gruppo iniziale di sette vignaioli, questa iniziativa si è rapidamente ampliata, portando alla fondazione ufficiale della cantina cooperativa nel 1936. La cantina si trova a pochi chilometri da Reggio Emilia, in una zona pianeggiante delimitata dai fiumi Crostolo e Tresinaro e dalle prime pendici dell'Appennino. Questo triangolo di terra è particolarmente adatto alla viticoltura, grazie ai terreni ghiaiosi e ben drenati e al clima temperato con ottima esposizione solare. Qui il Lambrusco trova condizioni ideali per esprimere tutta la sua freschezza e vivacità. Fin dagli anni Trenta, Albinea Canali si è distinta per il suo approccio moderno e innovativo. La cantina, progettata con criteri all'avanguardia per l'epoca, è un esempio perfetto di fusione tra estetica e funzionalità. Ancora oggi, grazie a un costante aggiornamento tecnologico, l'azienda si impegna a preservare la qualità delle uve selezionate attraverso tecniche di lavorazione attente e rispettose della materia prima.

La Vigna	
Terreno	Terreni profondi di medio impasto, compresi tra le colline a sud di Reggio Emilia e le prime colline di Modena
Esposizione Allevamento	Spalliera
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino rosso frizzante
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa, Lancellotta
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Al termine della vendemmia, le uve sono fatte fermentare in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con la classica vinificazione in rosso. I vini base sono poi trasferiti in autoclave dove avviene la presa di spuma e la seconda fermentazione con il Metodo Martinotti o Charmat.
Sensazioni	Colore rosso rubino scuro con intensi riflessi violacei. Profumo: avvolgente e fruttato di more, fragoline di bosco con accenni di viola mammola e lievi spunti di sottobosco. Gusto: vivacemente brioso, pieno, pulito, caratterizzato da una piacevole freschezza fruttata e da una struttura lievemente tannica ben equilibrata.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821