

Via A. Tassoni, 213
42040 Canali (RE)
Tel. 0522 569505
info@albineacanal.com
www.albineacanal.com

Proprietà:

Cantine Riunite & Civ

Condizione enologica:

Franco Roccatello

Condizione agronomica:

Matteo Mora

Viticoltura:

Lotta integrata

Ettari vitati:

150

Bottiglie prodotte:

440.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

1936

Si tratta di una storica realtà emiliana, situata nella zona collinare a sud di Reggio Emilia, che conta oggi una cinquantina di soci conferitori. Più del 90 per cento del vino è venduto in Italia, Emilia e Lombardia in testa, il 5-6 per cento è esportato in Europa e Stati Uniti. Accanto ai classici della tradizione reggiana, si trovano prodotti che rappresentano l'innovazione nello stile del bere di qualità, con un occhio al gusto del pubblico più giovane: è il caso del Lambrusco Ottocentorosa, dall'assaggio decisamente accattivante, che crea consenso per la sua immediatezza, così come dello Spumante Pignoletto Stellato. Monteleone 2016 e Codarossa 2018 sono impeccabili certezze.

**COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA
CABERNET SAUVIGNON MONTELEONE 2016**

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%

Alc. 14% - **€** 9 - **Bt.** 7.500

Rubino pieno con sfumature violacee e trama fitta. Profuma di frutti neri in gelatina, mirtillo e ribes, su uno sfondo erbaceo di edera e rabarbaro; toni balsamici si intrecciano a pot-pourri di fiori. Approccio caldo e rotondo, reso dinamico da un calibrato tannino; chiusura di ottima evoluzione e grande equilibrio gustativo. Vinificato in acciaio, riposa per 15 mesi in barrique di rovere francese, poi trascorre 5 mesi in bottiglia. Costine di maiale alla griglia.

**COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA LAMBRUSCO
GRASPAROSSA AMABILE CODAROSSA 2018**

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco grasparossa 85%, Malbo gentile 15% - **Alc.** 8% - **€** 6 - **Bt.** 15.000

Porpora profondo e vivace con spuma cardinalizia. Incipit olfattivo di frutti rossi e neri, arancia sanguinella, amarena e prugna, il tutto avvolto da una spiccata vinosità. Gusto succoso, dalla beva amabile; tannini garbati sottilmente amaricanti sostengono e bilanciano un assaggio di ottimo spessore e soddisfazione al palato. Rifermenta in autoclave. Lasagne al ragù.

**LAMBRUSCO SPUMANTE EXTRA DRY
OTTOCENTOROSA 2018**

Rosato Igt Metodo Martinotti - Lambrusco di Sorbara 50%, Lambrusco grasparossa 50% - **Alc.** 11% - **€** 7 - **Bt.** 41.000

Corallo luminoso, con bollicine fini e durature. Fragolina di bosco, mirtillo e mora di rovo appagano l'olfatto; seguono toni di rosa, glicine e confetto. Sorso immediato, delizioso e confortevole nelle sfumate morbidezze, equilibrato nelle componenti fresco-sapide; regala ricordi di zucchero filato. Per 3 mesi in autoclave. Erbazzone.

**PIGNOLETTO SPUMANTE EXTRA DRY
STELLATO 2018**

Bianco Doc Metodo Martinotti - Grechetto gentile 100%
Alc. 11% - **€** 8 - **Bt.** 28.000

**REGGIANO LAMBRUSCO FOGLIEROSSE 2018**

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco salamino 50%, Lambrusco Marani 40%, Ancellotta 10%

Alc. 11,5% - **€** 6 - **Bt.** 60.000

**LAMBRUSCO OTTOCENTONERO 2018**

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco salamino 50%, Lambrusco grasparossa 40%, Ancellotta 10%

Alc. 11,5% - **€** 7 - **Bt.** 200.000