

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

IL ROSA

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSATO
SECCO

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara e Marani

Classificazione: Reggiano DOP

Caratteristiche: rosato frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7,5 g/l

Zuccheri: 11 g/l



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa carico

Profumo: fresco, intenso e persistente, con sentore di fragola

Gusto: secco, gradevolmente armonico, di buon corpo

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante bianca

IL MODO CORRETTO DI ASSAPORARLO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Antipasti



Primi piatti



Primi piatti di
pesce



Secondi piatti di
pesce



Sushi



Arrosti