LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

# LA FATTORIA

## LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO SECCO

**Zona di produzione:** Provincia di Reggio Emilia
**Località:** Novellara
**Regione:** Emilia Romagna
**Vitigni:** Lambrusco Salamino, Marani, di Sorbara
**Classificazione:** Lambrusco Emilia IGP
**Caratteristiche:** rosso frizzante secco
**Fermentazione:** metodo Charmat
**Contenuto alcolico:** 11% Vol.
**Acidità:** 7,5 g/l
**Zuccheri:** 12 g/l

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino
**Profumo:** fragrante e armonico
**Gusto:** secco, ma gradevolmente armonico

## CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

**Bottiglie da 0,375 l:** cartone da 20 bottiglie
**Bottiglie da 0,750 l:** cartoni da 6 bottiglie
**Tipo di Bottiglia:** Bordolese 375

## COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

**Invecchiamento:** da bersi giovane, massimo 18 mesi
**Temperatura di servizio:** 10°- 12° C
**Tipo di bicchiere:** Calice apertura media

## ABBINAMENTI

Tortelli

Cappelletti

Lasagne

Brasato

Bollito di carne

**Cantine Lombardini srl** Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy - tel. +39 0522 654224 - fax +39 0522 653101 - www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it