



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

AMABILE

LAMBRUSCO EMILIA IGT ROSSO AMABILE



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino e filtrato dolce di Lambrusco Emilia IGP

Classificazione: Lambrusco Emilia IGP

Caratteristiche: vino frizzante rosso amabile

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 8.5% Vol.

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 44 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Profumo: fruttato e intenso

Sapore: persistente e 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

IL MODO CORRETTO DI ASSAPORARLO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 1-2 anni

Temperatura di servizio: 8°- 10° C

Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Primi piatti



Pizza



Dolci