



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

BUCCIA AMARA

VINO FRIZZANTE ROSSO SECCO



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino, Marani, di Sorbara

Classificazione: vino rosso

Caratteristiche: vino frizzante rosso secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 13 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: fruttato e persistente

Sapore: armonico e gradevole

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: 10° - 12° C

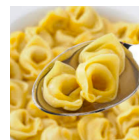
Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Tortelli



Cappelletti



Lasagne



Brasato



Bollito di carne