



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

ROSATO AMABILE

LAMBRUSCO EMILIA IGT ROSATO AMABILE



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino, filtrato dolce di Lambrusco Emilia IGP

Classificazione: Lambrusco Emilia IGT

Caratteristiche: rosato frizzante amabile

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 8,5% Vol.

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 44 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato cerasuolo

Profumo: delicato e gradevole, con sentore di frutti rossi e frutta secca

Sapore: l'effervescente e la freschezza, tipiche di questo vino, vanno ad equilibrarne la spiccata dolcezza.

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Emiliana

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



Primi piatti



Pizza



Dolci