



# 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:** 12 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosa carico

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

**Sapore:** secco, gradevolmente armonico, di buon corpo

### 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



Antipasti



Primi piatti



Arrosti