



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

SORBARA "C'ERA UNA VOLTA"

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC ROSSO SECCO



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco di Sorbara

Classificazione: Sorbara DOP

Caratteristiche: rosso frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11 % Vol.

Acidità: 7,5 g/l

Zuccheri: 11 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rubino chiaro, con riflessi rosati

Profumo: fresco e gradevole, con sentore di lamponi

Sapore: secco, armonico, con spuma fine e vivace

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

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



Tortelli



Cappelletti



Lasagne



Bollito di carne