



# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## AMABILE “C’ERA UNA VOLTA”

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSSO  
AMABILE



**Zona di produzione:** Provincia di Reggio Emilia

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

**Vitigni:** Lambrusco Salamino, filtrato dolce di Reggiano DOP

**Classificazione:** Reggiano DOP

**Caratteristiche:** rosso frizzante amabile

**Fermentazione:** metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 8,5% Vol.

**Acidità:** 7 g/l

**Zuccheri:** 44 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** intenso e gradevole, con sentore di frutti di bosco

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

### 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



Pizza



Dolci