



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

FERMENTATO IN BOTTIGLIA

LAMBRUSCO ROSSO SECCO EMILIA IGT

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara

Classificazione: Lambrusco Emilia IGT

Caratteristiche: rosso frizzante secco

Fermentazione: naturale in bottiglia

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino chiaro

Profumo: fragrante e gradevole, con sentore di lamponi

Sapore: secco, fresco, vivace e armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Champenoise Spumante

IL MODO CORRETTO DI ASSAPORARLO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 2 anni

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Tortelli



Cappelletti



Lasagne



Brasato



Bollito di carne