

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## ROSSO AMABILE

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO AMABILE



**Produktionsgebiet:** Provincia di Reggio Emilia

**Ort:** Novellara

**Region:** Emilia Romagna

**Rebsorte:** Lambrusco Salamino

**Klassifizierung:** Lambrusco Emilia IGP

**Eigenschaften:** rosso frizzante amabile

**Gärung:** metodo Charmat

**Alkoholgehalt:** 8,5% Vol.

**Säure:** 7 g/l

**Restzucker:** 44 g/l

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** rosso rubino

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

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

### VERPACKUNG

**0,750 l. Flasche:** cartoni da 6 bottiglie

**Flaschentyp:** Emiliana

### DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

**Lagerfähigkeit:** da bersi giovane, massimo 18 mesi

**Trinktemperatur:** 8°-10°C

**Art des Glases:** Mittlerer öffnender Becher



### SPEISEEMPFEHLUNG



erste Gänge



Pizza



Süßigkeiten