

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

1925 LAMBRUSCO AMABILE

REGGIANO DOP LAMBRUSCO ROSSO AMABILE



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino

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

Gusto: di buon corpo, equilibrato, gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Primi piatti



Pizza



Dolci