

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## PER L'AMICO ETICHETTA NERA

### LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO SECCO



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

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

**Vitigni:** Lambrusco Salamino e Marani

**Classificazione:** Lambrusco Emilia IGP

**Caratteristiche:** rosso frizzante secco

**Fermentazione:** metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 11% Vol.

**Acidità:** 7,5 g/l

**Zuccheri:** 11 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino con spuma fine di colore rosato

**Profumo:** fragrante e armonico, con sentore di fragola

**Gusto:** secco ma gradevolmente armonico

### CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

**Bottiglie da 0,750 l:** cartoni da 6 bottiglie

**Tipo di Bottiglia:** Emiliana

### COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

**Invecchiamento:** da consumarsi giovane, massimo 18 mesi

**Temperatura di servizio:** 8° - 10° C

**Tipo di bicchiere:** Calice apertura media



### ABBINAMENTI



Primi piatti



Tortelli



Cappelletti



Lasagne



Brasato



Bollito di carne