

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

