

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## 1925 LAMBRUSCO ROSATO

REGGIANO DOP LAMBRUSCO ROSATO SECCO



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

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

**Vitigni:** Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara e Marani

**Classificazione:** Reggiano DOP

**Caratteristiche:** rosato frizzante secco

**Fermentazione:** metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 11% Vol.

**Acidità:** 7,5 g/l

**Zuccheri:** 11 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosa carico

**Profumo:** fresco, intenso e persistente, con sentore di fragola

**Gusto:** secco, gradevolmente armonico, di buon corpo

### CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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

**Tipo di Bottiglia:** Emiliana bianca

### COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

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

**Temperatura di servizio:** 6°-8° C

**Tipo di bicchiere:** Calice apertura media



### ABBINAMENTI



Antipasti



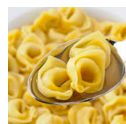
Primi piatti



Primi di pesce



Tortelli



Cappelletti



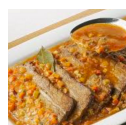
Lasagne



Secondi di pesce



Sushi



Brasato



Bollito di carne



Arrosti



Carni bianche



Pizza



Salumi