

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## FRAGOLETTO ROSSO

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO AMABILE



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

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

**Vitigni:** Lambrusco Salamino, Marani, Maestri

**Classificazione:** Lambrusco Emilia IGP

**Caratteristiche:** rosso frizzante amabile

**Fermentazione:** metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 8,5% Vol.

**Acidità:** 7 g/l

**Zuccheri:** 45 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:** Emiliana Verde

### COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

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

**Temperatura di servizio:** 6° - 8°C

**Tipo di bicchiere:** Calice apertura media



### ABBINAMENTI



Primi piatti



Pizza



Dolci