

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

FRAGOLETTO BIANCO

LAMBRUSCO EMILIA IGP BIANCO AMABILE



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Bianco

Classificazione: Emilia IGP

Caratteristiche: bianco frizzante amabile

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 8,5% Vol.

Acidità: 7 g/l.

Zuccheri: 45 g/l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo con tenui riflessi verdolini

Profumo: delicato e gradevole, con sentore di frutti bianchi a media maturazione

Gusto: morbido e cremoso accompagnato da una spiccata effervescenza

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: 4°-6°C

Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Aperitivi



Risotti



Pesce affumicato e
Grigliato



Mozzarella