

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

LA FATTORIA

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO SECCO



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino, Marani, Maestri

Classificazione: Lambrusco Emilia IGP

Caratteristiche: rosso frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 10,5% Vol.

Acidità: 7,5 g/l

Zuccheri: 12 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Profumo: fragrante, armonico e fruttato

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 bersi giovane, massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 8° - 10° C

Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Tortelli



Cappelletti



Lasagne



Brasato



Bollito di carne