

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

BUCCIA AMARA 0,375 L.

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO SECCO



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino, Marani

Classificazione: Lambrusco Emilia IGP

Caratteristiche: rosso frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 12 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: fruttato e persistente

Gusto: armonico e gradevole

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 l: cartone da 20 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Bordolese 375

Chiusura: Tappo Stelvin

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 6°-8° C

Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Tortelli



Cappelletti



Lasagne



Brasato



Bollito di carne