

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

AMABILE

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO AMABILE



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino

Classificazione: Lambrusco Emilia IGP

Caratteristiche: rosso frizzante amabile

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 8.5% Vol.

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 44 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Profumo: fruttato e intenso

Gusto: persistente e gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 l: cartone da 20 bottiglie

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Bordolese 375

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 8° - 10° C

Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Primi piatti



Pizza



Dolci