

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

ROSATO AMABILE

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSATO AMABILE



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino

Classificazione: Lambrusco Emilia IGP

Caratteristiche: rosato frizzante amabile

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 8,5% Vol.

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 45 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato cerasuolo

Profumo: delicato e gradevole, con sentore di frutti rossi e frutta secca

Gusto: l'effervescenza e la freschezza, tipiche di questo vino, vanno ad equilibrarne la spiccata dolcezza.

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



Primi piatti



Pizza



Dolci