

A close-up, high-angle photograph of a highly reflective, polished metal surface, likely a car's body panel. A prominent red stripe runs diagonally across the frame. In the center, there is a small, intricate emblem or logo, possibly a stylized animal or figure, which is partially obscured by the lighting and reflections. The background is dark and out of focus.

LOMBARDINI

Il Lambrusco dal **1925**



Il Lambrusco

La nostra storia, il nostro impegno, la nostra passione

Da quattro generazioni, le Cantine Lombardini producono vini con un'attenzione particolare alla qualità, alla storia, al rispetto delle tradizioni. La volontà di rimanere posizionati nell'antico centro storico del borgo gonzaghese di Novellara è la prima testimonianza di questo amore per le proprie radici. Nel lontano 1925 il luogo delle Cantine Lombardini era sede, oltre che dei primi impianti di produzione vinicola, dello storico Bar Roma e del primo cinema pubblico del paese. Un centro, dunque, di socialità e di incontro, dove si acquistavano e degustavano vini scambiandosi racconti e storie. Un Dna che si è voluto mantenere non senza sforzo e sacrifici, con investimenti rilevanti in tecnologie a basso impatto ambientale. Le Cantine hanno fatto della pratica della selezione dei mosti un'arte raffinata. Solo gli uvaggi migliori diventano Lambrusco Lombardini. Entrare con il proprio mosto nella produzione delle Cantine è anche per il viticoltore una certificazione di qualità ambita. Da quando i migliori mosti arrivano in cantina, comincia l'arte dell' enologo Marco Lombardini: lavorazione lenta, secondo le tradizioni e i piccoli grandi segreti di famiglia, cura continua delle diverse fasi di trasformazione, utilizzo consapevole e misurato delle tecnologie più aggiornate al servizio della qualità vinicola. La qualità nella semplicità e nella tradizione. E' questo il segreto che le generazioni Lombardini si tramandano come un decalogo e che fa dei vini delle Cantine una realtà unica e di costante successo da quasi un secolo. Un vino che viaggia dalle lande lunatiche a cavallo del Po fino ai confini del mondo: come una storia zavattiniana che, nata nell'osteria di paese, raggiunge il cuore di tutti quelli che amano il piacere e la qualità della vita.

Our history, our commitment, our passion

Cantine Lombardini has been producing wine for the past four generations and has always paid the utmost attention to quality, heritage and respect for traditions. Desire to remain in the ancient town of Novellara, once under the rule of the Gonzaga family, testifies to this attachment to our roots. Way back in 1924, besides housing the first wine-making systems, the area in which Cantine Lombardini is situated was also the site of the historic Bar Roma and the town's first public cinema. Thus a meeting place where people socialized, purchased and enjoyed wine while gossiping. A heritage maintained with effort and sacrifice, not to mention important investments in technologies with a low environmental impact. Cantine Lombardini has turned must selection into a refined art. Only the best wine grape blends become Lombardini Lambrusco. Having their must accepted by Cantine Lombardini is tantamount to a sought-after quality certification for wine-growers. Lombardini's wine-making art commences as soon as the best musts arrive: a slow process according to tradition and small yet fundamental family secrets, continuous care throughout the different phases, knowing and measured use of the most wine quality-oriented technologies. The quality that lies in simplicity and tradition.

This is the secret that generations of Lombardini family members have handed down as a set of rules that have made their wines unique and continuously successful for almost a century. Wines that journey from the lowlands alongside the Po to the ends of the world: like one of Zavattini's stories which, having taken shape in the village tavern, reaches the heart of those who love the pleasure and quality of life.



Il Signor Campanone

Reggiano DOP Lambrusco Rosso Spumante Brut

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino,
Lambrusco di Sorbara
Classificazione: Reggiano DOP
Caratteristiche: rosso spumante Brut
Fermentazione: lenta, metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 9 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane,
massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°-8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con spuma
di colore rosato intenso
Profumo: delicato, fine e armonico
con netto sentore di frutti rossi
Gusto: elegante, gradevolmente equilibrato,
di buon corpo e di spiccata freschezza

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 l: cartone da 12 bottiglie
Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino molto versatile per il suo equilibrio
e la sua eleganza. Consigliato a fianco di salumi
e formaggi oltre che dei piatti tipici della cucina
Emiliana come tortelli, cappelletti, lasagne, carni
bollite e brasati.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino,
Lambrusco di Sorbara
Classification: Reggiano PDO
Characteristics: red sparkling Brut
Fermentation: slow, Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 9 g/l
Ageing period: to be consumed young,
no more than 18 months
Serving temperature: 6°-8° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby red with a deep pinkish foam
Bouquet: delicate, fine and harmonious,
with a clear hint of soft red berries
Taste: elegant, pleasantly balanced, with a good
body and marked freshness

PACKAGING

0,375 l bottles: cardboard box with 12 bottles
0,750 l bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Tiziano Spumante

FOOD PAIRING

Extremely versatile wine thanks to its balance and
elegance. Enjoy it with cured meats and cheese,
as well as the typical dishes from Emilia, such as
tortelli, cappelletti, lasagne, boiled and braised
meat.



Lombardini Spumante Brut

Reggiano DOP Lambrusco Rosso Spumante Brut

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino
Classificazione: Reggiano DOP
Caratteristiche: rosso spumante Brut
Fermentazione: lenta, metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11,50% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 9 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°-8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con spuma vivace
Profumo: intenso e persistente, con sentore di mora
Gusto: equilibrato, morbido, intenso, persistente, pieno

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con tagliatelle al ragù, pasta al forno, arrosti e bolliti.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino
Classification: Reggiano PDO
Characteristics: red sparkling Brut
Fermentation: slow, Charmat method
Alcoholic strength: 11.50% Vol.
Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 9 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 18 months
Serving temperature: 6°-8° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: deep red with an effervescent foam
Bouquet: intense and persistent, with a hint of blackberries
Taste: balanced, smooth, intense, persistent, full-bodied

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Tiziano Spumante

FOOD PAIRING

Ideal for Tagliatelle with meat sauce, baked pasta, roasts and boiled meat.



Sorbara Spumante Brut 1925

Lambrusco di Sorbara DOP

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco di Sorbara 100%
Classificazione: Sorbara DOP
Caratteristiche: rosè spumante Brut
Fermentazione: lenta, metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 9 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°-8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato chiaro, carico e brillante
Profumo: sentore di fragoline di bosco, pompelmo rosa e violetta
Gusto: di spiccata freschezza e sapidità, piacevolmente elegante

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale a tutto pasto dall'aperitivo al brindisi finale. Ideale per Sushi.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco di Sorbara 100%
Classification: Sorbara PDO
Characteristics: rosè sparkling Brut
Fermentation: slow, Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 9 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 18 months
Serving temperature: 6°-8° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: bright and full-pink claret
Bouquet: hints of wild strawberries, pink grapefruit and violet
Taste: of strong freshness and flavor, pleasantly elegant

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Tiziano Spumante

FOOD PAIRING

Ideal for any meal from aperitif to final toast. Ideal for Sushi.



Rosé 1925

Spumante Brut Pinot Rosé

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Pinot
Classificazione: vino spumante rosato
Caratteristiche: rosé spumante Brut
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11,50% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 10 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°-8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa chiaro
Profumo: delicato e fresco, con sentore di mela
Gusto: secco ma armonico, fragrante, vivace

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo o per accompagnare piatti a base di pesce.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Pinot
Classification: sparkling rosé wine
Characteristics: rosé sparkling Brut
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11,50% Vol.
Acidity: 7,5 g/l
Sugars: 10 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 18 months
Serving temperature: 6°-8° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: light pink
Bouquet: delicate and fresh, with a hint of apples
Taste: dry but round, fragrant, effervescent

PACKAGING

0,750 l bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Tiziano Spumante

FOOD PAIRING

Ideal as an aperitif or with fish dishes.



Spergola Spumante 1925

Bianco Spumante Brut

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Spergola, dell'Emilia IGP
Classificazione: vino spumante
Caratteristiche: bianco spumante Brut
Fermentazione: lenta, metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11,5% Vol.
Acidità: 7 g/l
Zuccheri: 9 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 4°-6° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: fine, elegante, dai delicati sentori fruttati e floreali
Gusto: fresco, equilibrato, di buona struttura e persistente al palato

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per aperitivi, antipasti, primi e secondi di pesce e carni bianche.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Spergola, dell'Emilia IGP
Classification: sparkling white wine
Characteristics: white sparkling Brut
Fermentation: slow, Charmat method
Alcoholic strength: 11.5% Vol.
Acidity: 7 g/l
Sugars: 9 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 18 months
Serving temperature: 4°-6° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: clear, pale yellow with green reflexes
Bouquet: delicate, elegant with a hint of floral and fruity fragrance
Taste: fresh, balanced, medium body and long finishing taste

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Tiziano Spumante

FOOD PAIRING

Ideal for aperitif, hors-d'oeuvre, fish first and second courses and white meat.



Pignoletto 1925

Pignoletto DOP Spumante Bianco Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: 100% Pignoletto
Classificazione: Pignoletto DOP
Caratteristiche: bianco spumante Brut
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°-8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi brillanti
Profumo: buona intensità e persistenza olfattiva, con delicati sentori floreali e fruttati
Gusto: armonico, persistente e gradevolmente equilibrato

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per antipasti, piatti a base di pesce e carni bianche... vino da tutto pasto.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna
Vine varieties: 100% Pignoletto
Classification: Pignoletto PDO
Characteristics: white sparkling Brut
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.

Acidity: 7 g/l
Sugars: 11 g/l
Ageing period: to be consumed while young, no more than 18 months
Serving temperature: 6°-8° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: pale yellow with bright reflections
Bouquet: good intensity and olfactory persistence, with a delicate floral and fruity fragrance
Taste: balanced, persistent e nicely round

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Tiziano Spumante

FOOD PAIRING

Hors-d'oeuvre, first course dishes based on fish and white meat... wine for every meal

Il Campanone

Reggiano DOP Lambrusco Rosso Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino, Marani
Classificazione: Reggiano DOP
Caratteristiche: rosso frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 8°-10°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: persistente, di corpo, con delicato sentore di mora e mirtilli
Gusto: asciutto ma fruttato, rotondo, vivace e armonioso

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 l: cartone da 12 bottiglie
Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Bottiglie da 1,50 l: cartone da 1 bottiglia
Tipo di Bottiglia: Renana Personalizzata Lombardini

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti della cucina tipica Emiliana come tortelli, cappelletti, lasagne, carni bollite, brasati.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino, Marani
Classification: Reggiano PDO
Characteristics: red semi-sparkling dry
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 7 g/l
Sugars: 11 g/l
Ageing period: to be consumed while young, no more than 18 months
Serving temperature: 8°-10°C

SENSORY PROPERTIES

Colour: intense ruby red
Bouquet: persistent, full bodied with the delicate fragrance of blackberries and bilberries
Taste: dry but fruited, well-balanced, effervescent, round

PACKAGING

0,375 l bottles: cardboard box with 12 bottles
0,750 l bottles: cardboard box with 6 bottles
1,50 l bottles: cardboard box with 1 bottle
Type of bottle: Lombardini customized Renana

FOOD PAIRING

Typical Emilian dishes such as tortelli, cappelletti, lasagne, boiled and braised meat.



Rosato del Campanone

Reggiano DOP Lambrusco Rosato Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino,
Lambrusco di Sorbara
Classificazione: Reggiano DOP
Caratteristiche: rosato frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane,
massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°- 8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rubino chiaro
Profumo: gradevole e persistente,
con leggero sentore di fragola
Gusto: secco, sapido ma armonico, fresco

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Renana
Personalizzata Lombardini

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto versatile, ideale per ogni tipo di cucina,
anche pizza.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino,
Lambrusco di Sorbara
Classification: Reggiano PDO
Characteristics: rosé semi-sparkling dry
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 11 g/l
Ageing period: to be consumed while young,
no more than 18 months
Serving temperature: 6°- 8° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: light ruby
Bouquet: pleasant and persistent
with a slight hint of strawberries
Taste: dry, tangy but round, fresh

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Lombardini
customized Renana

FOOD PAIRING

Extremely versatile wine, ideal for any kind of
cooking, pizza also.



Spergola del Campanone

Spergola Emilia IGP Frizzante Bianco Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Spergola
Classificazione: Spergola Emilia IGP
Caratteristiche: bianco frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 6 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°- 8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino scarico
Profumo: delicato, elegante, con leggero sentore di pera
Gusto: fresco, equilibrato, armonico, secco, di buona struttura

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Renana Personalizzata Lombardini

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, risotti, pesce.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Spergola
Classification: Spergola Emilia IGP
Characteristics: white semi-sparkling dry
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 6 g/l
Sugars: 11 g/l
Ageing period: to be consumed while young, no more than 18 months
Serving temperature: 6°- 8° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: pale yellow
Bouquet: delicate, elegant, with a slight hint of pears
Taste: fresh, balanced, round, dry with a good structure

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Lombardini customized Renana

FOOD PAIRING

Hors-d'oeuvre, risotto, fish.



Lambrusco Amabile 1925

Reggiano DOP Lambrusco Rosso Amabile

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino
Classificazione: Reggiano DOP
Caratteristiche: rosso frizzante amabile
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 8,5% Vol.
Acidità: 7 g/l
Zuccheri: 44 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 8°- 10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino
Profumo: intenso e gradevole, con sentore di frutti di bosco
Gusto: di buon corpo, equilibrato, gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per primi piatti, pizza, dolci.

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: Lambrusco Salamino

Classification: Reggiano PDO

Characteristics: red semi-sparkling semi-sweet

Fermentation: Charmat method

Alcoholic strength: 8.5% Vol.

Acidity: 7 g/l

Sugars: 44 g/l

Ageing period: to be consumed while young, no more than 18 months

Serving temperature: 8°- 10° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby red

Bouquet: intense and pleasant, with a hint of soft red berries

Taste: good body, balanced, pleasantly round

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Tiziano Spumante

FOOD PAIRING

Ideal for first dishes, pizza and desserts.



Lambrusco Rosato 1925

Reggiano DOP Lambrusco Rosato Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino,
Lambrusco di Sorbara e Marani
Classificazione: Reggiano DOP
Caratteristiche: rosato frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane,
massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°-8°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa carico
Profumo: fresco, intenso e persistente,
con sentore di fragola
Gusto: secco, gradevolmente armonico,
di buon corpo

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Emiliana Bianca

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto versatile, ideale per ogni tipo di cucina,
anche pizza.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino,
Lambrusco di Sorbara and Marani
Classification: Reggiano PDO
Characteristics: rosé semi-sparkling dry
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 11 g/l
Ageing period: to be consumed while young,
no more than 18 months
Serving temperature: 6°-8°C

SENSORY PROPERTIES

Colour: deep pink
Bouquet: fresh, intense and persistent,
with a hint of strawberries
Taste: dry, pleasantly round
with a good body

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Emiliana Bianca

FOOD PAIRING

Extremely versatile wine, ideal for any kind of
cooking, pizza also.



Per l'Amico etichetta nera

Lambrusco Emilia IGP Rosso Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino e Marani,
Lambrusco di Sorbara

Classificazione: Lambrusco Emilia IGP

Caratteristiche: rosso frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7,5 g/l

Zuccheri: 11 g/l

Invecchiamento: da bersi giovane,
massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 8°- 10° C

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: Lambrusco Salamino and Marani,
Lambrusco di Sorbara

Classification: Lambrusco Emilia PGI

Characteristics: red semi-sparkling dry

Fermentation: Charmat method

Alcoholic strength: 11% Vol.

Acidity: 7,5 g/l

Sugars: 11 g/l

Ageing period: to be consumed while young,
no more than 18 months

Serving temperature: 8°- 10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con spuma
fine di colore rosato

Profumo: fragrante e armonico,
con sentore di fragola

Gusto: secco ma gradevolmente armonico

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby red with
a fine pink foam

Bouquet: fragrant and round,
with a hint of strawberries

Taste: dry, but pleasantly round

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Emiliana

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Emiliana

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti tipici della cucina emiliana
come erbazzone, cappelletti, bolliti.

FOOD PAIRING

Typical dishes of the Emilian cuisine such as
Erbazzone, cappelletti, boiled meats.



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
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 8°- 10° C

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti, pizza, dolci.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino
Classification: Lambrusco Emilia PGI
Characteristics: rosé sparkling sweet
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 8.5% Vol.

Acidity: 7 g/l
Sugars: 45 g/l

Ageing period: to be consumed while young, no more than 18 months
Serving temperature: 8°-10°C

SENSORY PROPERTIES

Colour: cherry rosé
Bouquet: delicate and pleasant, with a hint of red fruits and dried fruit
Taste: effervescent and freshness
balance the strong sweetness typical of this wine

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Emiliana

FOOD PAIRING

First dishes, pizza, desserts.



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
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 8°- 10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino
Profumo: fragrante, armonico e fruttato
Gusto: secco, ma gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Emiliana

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti tipici della cucina emiliana.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino, Marani, Maestri
Classification: Lambrusco Emilia PGI
Characteristics: red semi-sparkling dry
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 10.5% Vol.
Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 12 g/l
Ageing period: to be consumed while young, no more than 18 months
Serving temperature: 8°- 10° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby red
Bouquet: fragrant, round and fruited
Taste: dry, but pleasantly round

PACKAGING

0,375 l bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Emiliana

FOOD PAIRING

Typical dishes of the Emilian cuisine.



Buccia Amara

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: 11% Vol.
Acidità: 7 g/l
Zuccheri: 12 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 8°-10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: fruttato, persistente
Gusto: armonico, intenso

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Emiliana

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti tipici della cucina emiliana.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino, Marani, Maestri
Classification: Lambrusco Emilia PGI
Characteristics: red semi-sparkling dry
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 7 g/l
Sugars: 12 g/l
Ageing period: to be consumed while young, no more than 18 months
Serving temperature: 8°-10° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: intense ruby red
Bouquet: fruited, persistent
Taste: round, intense

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Emiliana

FOOD PAIRING

Typical dishes of the Emilian cuisine.



Rosso della Dama

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: 11% Vol.

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 13 g/l

Invecchiamento: da bersi giovane,
massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: Lambrusco Salamino,
Marani, Maestri

Classification: Lambrusco Emilia IGT (PGI)

Characteristics: red semi-sparkling dry

Fermentation: Charmat method

Alcoholic strength: 11% Vol.

Acidity: 7 g/l

Sugars: 13 g/l

Ageing period: to be consumed while young,
no more than 18 months

Serving temperature: 8°-10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: fruttato, gradevole e persistente

Gusto: armonico, intenso

SENSORY PROPERTIES

Colour: intense ruby red

Bouquet: fruited, pleasant and persistent

Taste: round, intense

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie

Tipi di Bottiglia: Emiliana

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Emiliana

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente indicato per accompagnare i piatti tipici della cucina emiliana.

FOOD PAIRING

Especially good with typical dishes of the Emilian cuisine.



Amabile della Dama

Lambrusco Emilia IGP Rosso Amabile

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino, Marani, Maestri
Classificazione: Lambrusco Emilia IGP
Caratteristiche: rosso frizzante amabile
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 8,5% Vol.
Acidità: 7 g/l
Zuccheri: 45 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 8°-10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino
Profumo: intenso e gradevole, con sentore di frutti di bosco
Gusto: di buon corpo, equilibrato, gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Emiliana

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti, pizza, dolci.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino, Marani, Maestri
Classification: Lambrusco Emilia IGT (PGI)
Characteristics: red semi-sparkling semi-sweet
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 8.5% Vol.
Acidity: 7 g/l
Sugars: 45 g/l
Ageing period: to be consumed while young, no more than 18 months
Serving temperature: 8°-10° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby red
Bouquet: intense and pleasant, with a hint of soft red berries
Taste: good body, balanced, pleasantly round

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Emiliana

FOOD PAIRING

First dishes, pizza, desserts.



Il Bianco della Dama

Pinot Emilia IGP Bianco Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Pinot Bianco
Classificazione: Pinot Emilia IGP
Caratteristiche: bianco frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 6 g/l
Zuccheri: 12 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°-8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino scarico
Profumo: fresco, fragrante, con sentore di mela
Gusto: secco, ma gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie
Tipologia di Bottiglia: Emiliana

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi e secondi a base di pesce.

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: White Pinot

Classification: Pinot Emilia PGI

Characteristics: white semi-sparking dry

Fermentation: Charmat method

Alcoholic strength: 11% Vol.

Acidity: 6 g/l

Sugars: 12 g/l

Ageing period: to be consumed while young, no more than 18 months

Serving temperature: 6°-8° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: pale yellow

Bouquet: fresh, fragrant, with a hint of apples

Taste: dry, but pleasantly round

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Emiliana

FOOD PAIRING

Hors-d'oeuvre, first and second course dishes based on fish.



Il Bianco della Dama amabile

Emilia IGP Bianco Amabile

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Pinot bianco, Pignoletto,
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
Invecchiamento: da bersi giovane,
massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 4°-6° C

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 cl: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Emiliana Verde

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi, risotti, pesce affumicato e grigliato e
mozzarella.

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: Pinot Bianco, Pignoletto,
Lambrusco bianco

Classification: Emilia PGI

Characteristics: white semi-sparkling semi-sweet

Fermentation: Charmat method

Alcoholic strength: 8.5% Vol.

Acidity: 7 g/l

Sugars: 45 g/l

Ageing period: to be consumed while young, no
more than 18 months

Serving temperature: 4°-6° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: yellow with light greenish reflections

Bouquet: pleasantly soft and creamy wine with a
slight hint of white fruits in medium maturity

Taste: smooth and round with a marked freshness

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Emiliana Verde

FOOD PAIRING

Aperitif, Risotti, Smoked and grilled fish and
Mozzarella.



LOMBARDINI

Il Lambrusco dal 1925

Cantine Lombardini srl
Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy
tel. +39 0522 654224 - info@lombardinivini.it
www.lombardinivini.it

