LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

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: 12 g/l
Allergeni: Contiene solfiti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

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

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