

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## 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:** vino spumante

**Caratteristiche:** rosé spumante brut

**Fermentazione:** lenta metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 11 % Vol.

**Acidità:** 7,5 g/l

**Zuccheri:** 9 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosato chiaretto, 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

### COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

**Invecchiamento:** da bersi giovane, massimo 18 mesi

**Temperatura di servizio:** 6-8° C

**Tipo di bicchiere:** Flute ampio



### ABBINAMENTI



Aperitivi



Antipasti



Primi di pesce



Secondi di pesce



Sushi



Carni bianche



Pizza