LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal 1925

1925 LAMBRUSCO AMABILE

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
Allergeni: Contiene solfiti

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

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

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