LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

# 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:** 7,0 g/l
**Zuccheri:** 9 g/l

## 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

## COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

**Invecchiamento:** da consumarsi giovane, massimo 18 mesi
**Temperatura di servizio:** 6°- 8° C
**Tipo di bicchiere:** Calice apertura media

## ABBINAMENTI

Primi piatti

Tortelli

Cappelletti

Lasagne

Brasato

Bollito di carne

Arrosti

**Cantine Lombardini srl** Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy - tel. +39 0522 654224 - fax +39 0522 653101 - www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it