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
Allergeni: Contiene solfiti

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 - www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it