

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

LA ROCCA

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSSO SECCO



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino, Marani, Lambrusco di Sorbara

Classificazione: Reggiano DOC

Caratteristiche: rosso frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7,5 g/l

Zuccheri: 11 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rubino

Profumo: gradevole e persistente, con sentore di lamponi

Gusto: intenso, secco, gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Bordolese Standard

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 10° - 12° C

Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Tortelli



Cappelletti



Lasagne



Brasato



Bollito di carne