

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

IL LAMBRUSCO NOMADI DEI 60 ANNI

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSSO SECCO



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino

Classificazione: Reggiano DOP

Caratteristiche: rosso frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat Lungo

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7,5 g/l

Zuccheri: 11,5 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