

# 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