

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

1925 LAMBRUSCO ROSATO

REGGIANO DOP LAMBRUSCO ROSATO SECCO



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara e Marani

Classificazione: Reggiano DOP

Caratteristiche: rosato frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7,5 g/l

Zuccheri: 11 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa carico

Profumo: fresco, intenso e persistente, con sentore di fragola

Gusto: secco, gradevolmente armonico, di buon corpo

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Emiliana bianca

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 6°-8° C

Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Antipasti



Primi piatti



Primi di pesce



Tortelli



Cappelletti



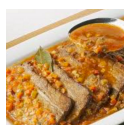
Lasagne



Secondi di pesce



Sushi



Brasato



Bollito di carne



Arrosti



Carni bianche



Pizza



Salumi