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
Allergeni: Contiene solfiti

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

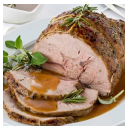

Lasagne


Secondi di pesce


Sushi


Brasato


Bollito di carne


Arrosti


Carni bianche



Pizza



Salumi