

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## FRAGOLETTO BIANCO

LAMBRUSCO EMILIA IGP BIANCO AMABILE



**Zona di produzione:** Provincia di Reggio Emilia

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

**Vitigni:** Lambrusco Bianco

**Classificazione:** Emilia IGP

**Caratteristiche:** bianco frizzante amabile

**Fermentazione:** metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 8,5% Vol.

**Acidità:** 7 g/l.

**Zuccheri:** 45 g/l.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo con tenui riflessi verdolini

**Profumo:** delicato e gradevole, con sentore di frutti bianchi a media maturazione

**Gusto:** morbido e cremoso accompagnato da una spiccata effervescenza

### CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

**Bottiglie da 0,750 l:** cartoni da 6 bottiglie

**Tipo di Bottiglia:** Emiliana Verde

### COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

**Invecchiamento:** da bersi giovane, massimo 18 mesi

**Temperatura di servizio:** 4°-6°C

**Tipo di bicchiere:** Calice apertura media



### ABBINAMENTI



Aperitivi



Risotti



Pesce affumicato e  
Grigliato



Mozzarella