

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

BUCCIA AMARA

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO SECCO



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino, Marani, Maestri

Classificazione: Lambrusco Emilia IGP

Caratteristiche: rosso frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 12 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: fruttato, persistente

Gusto: armonico, intenso

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Emiliana

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 8° - 10° C

Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Tortelli



Cappelletti



Lasagne



Brasato



Bollito di carne