LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

BUCCIA AMARA 0,375 L.

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO SECCO

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino, Marani
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 e persistente
Gusto: armonico e gradevole

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 l: cartone da 20 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Bordolese 375
Chiusura: Tappo Stelvin

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°-8° C
Tipo di bicchiere: Calice apertura media

ABBINAMENTI

Tortelli

Cappelletti

Lasagne

Brasato

Bollito di carne

Cantine Lombardini srl Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy - tel. +39 0522 654224 - fax +39 0522 653101 - www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it