

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## AMABILE

LAMBRUSCO EMILIA IGT ROSSO AMABILE



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

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

**Vitigni:** Lambrusco Salamino

**Classificazione:** Lambrusco Emilia IGP

**Caratteristiche:** vino frizzante rosso amabile

**Fermentazione:** metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 8.5% Vol.

**Acidità:** 7 g/l

**Zuccheri:** 44 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** fruttato e intenso

**Gusto:** persistente e gradevolmente armonico

### CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

**Bottiglie da 0,375 l:** cartone da 20 bottiglie

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

**Tipo di Bottiglia:** Bordolese 375

### COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

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

**Temperatura di servizio:** 8° - 10° C

**Tipo di bicchiere:** Calice apertura media



### ABBINAMENTI



Primi piatti



Pizza



Dolci