

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## FERMENTATO IN BOTTIGLIA

LAMBRUSCO ROSSO SECCO EMILIA IGT

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

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

**Vitigni:** Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara

**Classificazione:** Lambrusco Emilia IGT

**Caratteristiche:** rosso frizzante secco

**Fermentazione:** naturale in bottiglia

**Contenuto alcolico:** 11% Vol.

**Acidità:** 7 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino chiaro

**Profumo:** fragrante e gradevole, con sentore di lamponi

**Gusto:** secco, fresco, vivace e armonico

### CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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

**Tipo di Bottiglia:** Champenoise Spumante

### 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

