



# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## LA FATTORIA

LAMBRUSCO EMILIA IGT ROSSO SECCO



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

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

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

**Classificazione:** Lambrusco Emilia IGT

**Caratteristiche:** vino secco frizzante rosso

**Fermentazione:** metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 11% Vol.

**Acidità:** 7,5 g/l

**Zuccheri:** 12 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** fragrante e armonico

**Sapore:** secco, ma 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

### IL MODO CORRETTO DI ASSAPORARLO

**Invecchiamento:** da bersi giovane, massimo 1-2 anni

**Temperatura di servizio:** 10° - 12° C

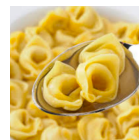
**Tipo di bicchiere:** Calice apertura media



### ABBINAMENTI



Tortelli



Cappelletti



Lasagne



Brasato



Bollito di carne