



# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## ROSSO AMABILE



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

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

**Vitigni:** Vitigni: Lambrusco Salamino, filtrato dolce di Lambrusco Emilia IGP

**Classificazione:** Lambrusco Emilia IGP

**Caratteristiche:** rosso frizzante amabile

**Fermentazione:** metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 8,5% Vol.

**Acidità:** 7 g/l

**Zuccheri:** 44 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** intenso e gradevole, con sentore di frutti di bosco

**Sapore:** di buon corpo, equilibrato, gradevolmente armonico

### CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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

**Tipo di Bottiglia:** Emiliana

### IL MODO CORRETTO DI ASSAPORARLO

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

**Temperatura di servizio:** 8°-10°C

**Tipo di bicchiere:** Calice apertura media



### ABBINAMENTI



Primi piatti



Pizza



Dolci