



# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## BIANCO DOLCE



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

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

**Vitigni:** Lambrusco bianco e filtrato dolce di Lambrusco Emilia IGP

**Classificazione:** Lambrusco Emilia IGP

**Caratteristiche:** bianco frizzante dolce

**Fermentazione:** metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 7,5% Vol.

**Acidità:** 7 g/l.

**Zuccheri:** 60 g/l.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** delicato e gradevole, con sentore di frutti bianchi a media maturazione

**Sapore:** morbido e armonico accompagnato da una spiccata effervescenza

### 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:** 6°-8°C

**Tipo di bicchiere:** Calice apertura media



### ABBINAMENTI



Primi piatti di  
pesce



Formaggi



Dolci