



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

PER L'AMICO ETICHETTA ROSSA

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSSO SECCO



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino, Marani, Grasparossa
Classificazione: Reggiano DOP
Caratteristiche: rosso frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 11 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino
Profumo: fresco, gradevolmente armonico, con sentore di mora
Sapore: secco, delicato, morbido

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Emiliana

IL MODO CORRETTO DI ASSAPORARLO

Invecchiamento: da consumarsi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 8° - 10° C
Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Tortelli



Cappelletti



Lasagne



Brasato



Bollito di carne