



TOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

Alla ricerca
dell'eccellenza.
A quest for
excellence.



“Parlare di noi e della storia della nostra famiglia vuol dire parlare di Lambrusco, un vino speciale, sempre capace di sorprendere. Le sue uve sono rosse, coltivate prevalentemente in Emilia, nelle province di Parma, Reggio Emilia e Modena, ma anche nella provincia di Mantova. Ecco perchè possiamo dire che la nostra cantina è nata quasi un secolo fa al centro della sua zona di produzione e d'origine. I principali vitigni di Lambrusco sono: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Reggiano, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. I vitigni minori sono: Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Ancellotta, Lambrusco Montericco, Lambrusco Viadanese.

“To speak of us and the history of our family means speaking about Lambrusco, a special wine that's always able to surprise you. It's grapes are red. They are mainly grown in Emilia, in the provinces of Parma, Reggio Emilia and Modena, but also in the province of Mantua. This is why we can affirm that our wine-making enterprise was established almost a century ago right in the centre of Lambrusco's place of origin and production zone. The principal Lambrusco wine grape varieties are: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Reggiano and Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. The minor wine varieties are: Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco

La scelta del vino base ci permette di garantire una costanza di qualità, che organoletticamente possa soddisfare i palati più esigenti. L'assemblaggio, principalmente di vini derivanti dalla pigiatura di uve Lambrusco Salamino, Lambrusco Reggiano e Lambrusco di Sorbara (solo in piccola percentuale vengono utilizzati vitigni minori), è fatto con professionalità, frutto di anni di esperienza e di tecniche di degustazione consolidate. È così che produciamo vini di classe e pregio riconosciuto. Resta solo da dire: alla salute!!!”

Ancellotta, Lambrusco Montericco and Lambrusco Viadanese. Selection of the basic wine allows us to guarantee unflinching quality and sensory characteristics that satisfy even the most demanding palates. Blending, mainly of wines produced from grapes of the Lambrusco Salamino, Lambrusco Reggiano and Lambrusco di Sorbara varieties (grapes from the minor wine varieties are only used in a small percentage) is done in a professional way and is the result of tried and tested experience and tasting techniques. This is how we produce high class wines of acknowledged prestige. All that remains to be said is: cheers!!!”

LOMBARDINI



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

Invecchiamento: da bersi giovane,
massimo 2 anni

Temperatura di servizio: temperatura da cantina,
12°-14° C

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: Lambrusco Salamino,
Lambrusco di Sorbara

Classification: Lambrusco Emilia IGT (PGI)

Characteristics: dry, semi-sparkling red

Fermentation: natural, in the bottle

Alcoholic strength: 11% Vol.

Acidity: 7 g/l

Ageing period: to be consumed while young, no
more than 1-2 years

Serving temperature: wine-cellar temperature,
12°-14° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Profumo: fragrante e gradevole,
con sentore di lamponi

Sapore: secco, fresco, vivace e armonico

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby red

Bouquet: fragrant and pleasant,
with a hint of raspberries

Flavour: dry, fresh, effervescent and round

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie

Tipi di Bottiglia: Champenoise Spumante

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Champenoise Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente indicato per accompagnare i più elaborati piatti della cucina tipica emiliana.

FOOD PAIRING

Especially good with the typical, more elaborate dishes of the Emilian cuisine.



Nubilaia

Reggiano DOC Lambrusco Rosso Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino
Classificazione: Reggiano DOC
Caratteristiche: rosso frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da consumarsi giovane, massimo 2 anni
Temperatura di servizio: temperatura di cantina 12°- 14° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con spuma vivace
Profumo: intenso e persistente, con sentore di mora
Sapore: equilibrato, morbido, intenso, persistente, pieno

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie
Bottiglie da 150 cl: cartone da 1 bottiglia
Tipo di Bottiglia: Dede Pesante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti, bolliti, brasati, arrostiti e piatti tipici della tradizione emiliana.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino
Classification: Reggiano DOC (PDO)
Characteristics: dry, semi-sparkling red
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.

Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 11 g/l
Ageing period: to be consumed while young, no more than 1-2 years
Serving temperature: wine-cellar temperature 12°- 14° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: deep red with an effervescent mousse
Bouquet: intense and persistent, with a hint of blackberries
Flavour: balanced, smooth, intense, persistent, full-bodied

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles
150 cl. bottles: cardboard box with 1 bottle
Type of bottle: Heavy Dede

FOOD PAIRING

First courses, boiled, braised and roast meats, and the typical dishes of Emilian tradition.

Il Campanone

Reggiano DOC Lambrusco Rosso Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino, Marani
Classificazione: Reggiano DOC
Caratteristiche: rosso frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7 g/l.
Zuccheri: 12 g/l.
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 1 o 2 anni
Temperatura di servizio: 12°-14°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: persistente, di corpo, con delicato sentore di mora e mirtilli
Sapore: asciutto ma fruttato, rotondo, vivace e armonioso

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 cl: cartone da 12 bottiglie
Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6/12 bottiglie
Bottiglie da 150 cl: cartone da 1 bottiglia
Tipo di Bottiglia: Renana Personalizzata Lombardini

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti della cucina tipica Emiliana come tortelli, cappelletti, lasagne, carni bollite, brasati.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino, Marani
Classification: Reggiano DOC (PDO)
Characteristics: dry, semi-sparkling red
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 7 g/l.
Sugars: 12 g/l.
Ageing period: to be consumed while young, no more than 1 or 2 years
Serving temperature: 12°-14°C

SENSORY PROPERTIES

Colour: intense ruby red
Bouquet: persistent, full bodied with the delicate fragrance of blackberries and bilberries
Flavour: dry but fruited, well-balanced, effervescent, round

PACKAGING

0,375 cl. bottles: cardboard box with 12 bottles
0,750 cl. bottles: cardboard box with 6/12 bottles
150 cl. bottles: cardboard box with 1 bottle
Type of bottle: Lombardini customized Renana

FOOD PAIRING

Typical Emilian dishes such as tortelli, cappelletti, lasagne, boiled and braised meat.



Il Campanone Bianco

Vino Bianco Frizzante Secco



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay
Classificazione: vino bianco frizzante
Caratteristiche: bianco frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 6 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 1-2 anni
Temperatura di servizio: 8°- 10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino scarico
Profumo: delicato, elegante, con leggero sentore di pera
Sapore: fresco, equilibrato, armonico, secco, di buona struttura

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 cl: cartone da 12 bottiglie
Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Renana Personalizzata Lombardini

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, risotti, pesce.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Pinot Noir, Chardonnay
Classification: semi-sparkling white wine
Characteristics: dry, semi-sparkling white
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.

Acidity: 6 g/l
Sugars: 11 g/l
Ageing period: to be consumed while young, no more than 1-2 years
Serving temperature: 8°- 10° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: pale yellow
Bouquet: delicate, elegant, with a slight hint of pears
Flavour: fresh, balanced, round, dry with a good structure

PACKAGING

0,375 cl. bottles: cardboard box with 12 bottles
0,750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Lombardini customized Renana

FOOD PAIRING

Hors-d'oeuvre, risotto, fish.



Rosato del Campanone

Reggiano DOC Lambrusco Rosato Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino,
Lambrusco di Sorbara
Classificazione: Reggiano DOC
Caratteristiche: rosato frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane,
massimo 1-2 anni
Temperatura di servizio: 10°- 12° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rubino chiaro
Profumo: gradevole e persistente,
con leggero sentore di fragola
Sapore: secco, sapido ma armonico, fresco

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Renana Personalizzata
Lombardini

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti, carni bollite e i piatti più tipici della tradizione emiliana.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino,
Lambrusco di Sorbara
Classification: Reggiano DOC (PDO)
Characteristics: dry, semi-sparkling rosé
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 11 g/l
Ageing period: to be consumed while young, no
more than 1-2 years
Serving temperature: 10°- 12° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: light ruby
Bouquet: pleasant and persistent
with a slight hint of strawberries
Flavour: dry, tangy but round, fresh

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Lombardini customized
Renana

FOOD PAIRING

First courses, boiled meats and the more typical dishes of Emilian tradition.



Sorbara “C’era una Volta”

Lambrusco di Sorbara DOC Rosso Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco di Sorbara
Classificazione: Sorbara DOC
Caratteristiche: rosso frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11 % Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 1-2 anni
Temperatura di servizio: 10°-12° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rubino chiaro, con riflessi rosati
Profumo: fresco e gradevole, con sentore di lamponi
Sapore: secco, armonico, con spuma fine e vivace

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti, tortellini, carni bollite ed i più tipici piatti della cucina reggiana.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco di Sorbara
Classification: Sorbara DOC (PDO)
Characteristics: dry, semi-sparkling red
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11 % Vol.
Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 11 g/l
Ageing period: to be consumed while young, no more than 1-2 years
Serving temperature: 10°-12° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: light ruby red with pinkish reflections
Bouquet: fresh and pleasant, with hints of raspberries
Flavour: dry, round with a fine, effervescent mousse

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Tiziano Spumante

FOOD PAIRING

First courses, tortellini, boiled meats and the more typical dishes from the Reggio Emilia area.



Amabile “C’era una Volta”

Reggiano DOC Lambrusco Rosso Amabile

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino,
filtrato dolce di Reggiano DOC

Classificazione: Reggiano DOC

Caratteristiche: rosso frizzante dolce

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 8,5% Vol.

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 44 g/l

Invecchiamento: da bersi giovane,
massimo 1-2 anni

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: Lambrusco Salamino,
sweet filtered Reggiano DOC (PDO)

Classification: Reggiano DOC (PDO)

Characteristics: sweet, semi-sparkling red

Fermentation: Charmat method

Alcoholic strength: 8.5% Vol.

Acidity: 7 g/l

Sugars: 44 g/l

Ageing period: to be consumed while young,
no more than 1-2 years

Serving temperature: 8°-10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

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

Sapore: di buon corpo, equilibrato,
gradevolmente armonico

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby red

Bouquet: intense and pleasant,
with a hint of soft red berries

Flavour: good body, balanced,
pleasantly round

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Tiziano Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti, pizza, dolci.

FOOD PAIRING

First courses, pizza, confectionary.



Reggiano “C’era una Volta”

Reggiano DOC Lambrusco Rosso Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Marani
Classificazione: Reggiano DOC
Caratteristiche: rosso frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 1-2 anni
Temperatura di servizio: 10°-12° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso, con spuma fine dai riflessi granata
Profumo: intenso e armonico, con sentore di fragola
Sapore: di buon corpo, persistente e gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti, arrostiti, bolliti e piatti tipici della cucina emiliana.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Marani
Classification: Reggiano DOC (PDO)
Characteristics: dry, semi-sparkling red
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 11 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 1-2 years
Serving temperature: 10°-12° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: intense ruby red with a fine mousse with garnet red reflections
Bouquet: intense, round, with a hint of strawberries
Flavour: good body, persistent and pleasantly round

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Tiziano Spumante

FOOD PAIRING

First courses, roast, boiled meats, and typical dishes of the Emilian cuisine.



Per l'Amico etichetta Nera

Reggiano DOC Lambrusco Rosso Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino,
Lambrusco di Sorbara
Classificazione: Reggiano DOC
Caratteristiche: rosso frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da consumarsi giovane,
massimo 1-2 anni
Temperatura di servizio: 10°-12° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con spuma
fine di colore rosato
Profumo: fragrante e armonico,
con sentore di fragola
Sapore: secco ma gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti tipici della cucina emiliana come erbazzone,
cappelletti, bolliti.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino,
Lambrusco di Sorbara
Classification: Reggiano DOC (PDO)
Characteristics: dry, semi-sparkling red
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 11 g/l
Ageing period: to be consumed young,
no more than 1-2 years
Serving temperature: 10°-12° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby red with
a fine pink mousse
Bouquet: fragrant and round,
with a hint of strawberries
Flavour: dry, but pleasantly round

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Emiliana

FOOD PAIRING

Typical dishes of the Emilian cuisine such as
Erbazzone, cappelletti, boiled meats.



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 DOC

Caratteristiche: rosso frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7,5 g/l

Zuccheri: 11 g/l

Invecchiamento: da consumarsi giovane,
massimo 1-2 anni

Temperatura di servizio: 12°-14° C

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: Lambrusco Salamino,
Marani, Grasparossa

Classification: Reggiano DOC (PDO)

Characteristics: dry, semi-sparkling red

Fermentation: Charmat method

Alcoholic strength: 11% Vol.

Acidity: 7.5 g/l

Sugars: 11 g/l

Ageing period: to be consumed young,
no more than 1-2 years

Serving temperature: 12°-14° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Profumo: fresco, gradevolmente armonico,
con sentore di mora

Sapore: secco, delicato, morbido

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby red

Bouquet: fresh, pleasantly round,
with a hint of blackberries

Flavour: dry, delicate, smooth

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Emiliana

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Emiliana

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti tipici della cucina emiliana.

FOOD PAIRING

Typical dishes of the Emilian cuisine.

La Rocca

Reggiano DOC Lambrusco Rosso Secco



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino, Marani, Lambrusco di Sorbara
Classificazione: Reggiano DOC
Caratteristiche: rosso frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 1-2 anni
Temperatura di servizio: 10°- 12° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rubino
Profumo: gradevole e persistente, con sentore di lamponi
Sapore: intenso, secco, gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Bordolese Standard

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti tipici della tradizione emiliana.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino, Marani, Lambrusco di Sorbara
Classification: Reggiano DOC (PDO)
Characteristics: dry, semi-sparkling red
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 11 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 1-2 years
Serving temperature: 10°- 12° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby
Bouquet: pleasant and persistent, with a hint of raspberries
Flavour: intense, dry, pleasantly round

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Standard Bordolese

FOOD PAIRING

Typical dishes of the Emilian cuisine.



Il Rosa

Reggiano DOC Lambrusco Rosato Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino,
Lambrusco di Sorbara, Marani

Classificazione: Reggiano DOC

Caratteristiche: rosato frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7,5 g/l

Zuccheri: 12 g/l

Invecchiamento: da bersi giovane,
massimo 1-2 anni

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: Lambrusco Salamino,
Lambrusco di Sorbara, Marani

Classification: Reggiano DOC (PDO)

Characteristics: dry, semi-sparkling rosé

Fermentation: Charmat method

Alcoholic strength: 11% Vol.

Acidity: 7.5 g/l

Sugars: 12 g/l

Ageing period: to be consumed young,
no more than 1-2 years

Serving temperature: 8°-10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa carico

Profumo: fresco, intenso e persistente,
con sentore di fragola

Sapore: secco, gradevolmente armonico,
di buon corpo

SENSORY PROPERTIES

Colour: deep pink

Bouquet: fresh, intense and persistent,
with a hint of strawberries

Flavour: dry, pleasantly round
with a good body

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Emiliana

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Emiliana

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi piatti, arrostiti.

FOOD PAIRING

Hors-d'oeuvre, first courses, roast meats.



La Fattoria

Lambrusco Emilia IGT Rosso Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino, Marani, Maestri
Classificazione: Lambrusco Emilia IGT
Caratteristiche: rosso frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 10,5% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 12 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 1-2 anni
Temperatura di servizio: 10°-12° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino
Profumo: fragrante, armonico e fruttato
Sapore: secco, ma gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti tipici della tradizione emiliana.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino, Marani, Maestri
Classification: Lambrusco Emilia IGT (PGI)
Characteristics: dry, semi-sparkling red
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 10.5% Vol.
Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 12 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 1-2 years
Serving temperature: 10°-12° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby red
Bouquet: fragrant, round and fruited
Flavour: dry, but pleasantly round

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Emiliana

FOOD PAIRING

Typical dishes of the Emilian cuisine.



Buccia Amara

Lambrusco Emilia IGT Rosso Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino,
Marani, Maestri

Classificazione: Lambrusco Emilia IGT

Caratteristiche: rosso frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 13 g/l

Invecchiamento: da bersi giovane,
massimo 1 o 2 anni

Temperatura di servizio: 10°-12° C

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: Lambrusco Salamino,
Marani, Maestri

Classification: Lambrusco Emilia IGT (PGI)

Characteristics: dry, semi-sparkling red

Fermentation: Charmat method

Alcoholic strength: 11% Vol.

Acidity: 7 g/l

Sugars: 13 g/l

Ageing period: to be consumed while young,
no more than 1-2 years

Serving temperature: 10°-12° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: fruttato, persistente

Sapore: armonico, intenso

SENSORY PROPERTIES

Colour: intense ruby red

Bouquet: fruited, persistent

Flavour: round, intense

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Emiliana

PACKAGING

0,750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Emiliana

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti tipici della cucina emiliana.

FOOD PAIRING

Typical dishes of the Emilian cuisine.



Rosso della Dama

Lambrusco Emilia IGT Rosso Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino,
Marani, Maestri

Classificazione: Lambrusco Emilia IGT

Caratteristiche: rosso frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 13 g/l

Invecchiamento: da bersi giovane,
massimo 1 o 2 anni

Temperatura di servizio: 10°-12° C

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: Lambrusco Salamino,
Marani, Maestri

Classification: Lambrusco Emilia IGT (PGI)

Characteristics: dry, semi-sparkling red

Fermentation: Charmat method

Alcoholic strength: 11% Vol.

Acidity: 7 g/l

Sugars: 13 g/l

Ageing period: to be consumed young,
no more than 1-2 years

Serving temperature: 10°-12° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: fruttato, gradevole e persistente

Sapore: fresco e gradevolmente armonico,
di buon corpo

SENSORY PROPERTIES

Colour: intense ruby red

Bouquet: fruited, pleasant and persistent

Flavour: fresh, pleasantly round
with a good body

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Emiliana

PACKAGING

0,750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Emiliana

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente indicato per accompagnare i piatti
tipici della cucina emiliana.

FOOD PAIRING

Especially good with typical dishes of the Emilian
cuisine.



Bianco della Dama

Chardonnay Emilia IGT Bianco Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Chardonnay
Classificazione: Chardonnay Emilia IGT
Caratteristiche: bianco frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 6 g/l
Zuccheri: 12 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 1 o 2 anni
Temperatura di servizio: 8°-10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino scarico
Profumo: fresco, fragrante, con sentore di mela
Sapore: secco ma gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi e secondi a base di pesce.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Chardonnay
Classification: Chardonnay Emilia IGT (PGI)
Characteristics: dry, semi-sparking white
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 6 g/l
Sugars: 12 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 1-2 years
Serving temperature: 8°-10° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: pale yellow
Bouquet: fresh, fragrant, with a hint of apples
Flavour: dry, but pleasantly round

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Emiliana

FOOD PAIRING

Hors-d'oeuvre, first and second course dishes based on fish.



Malvasia

Malvasia Spumante Dolce

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Malvasia
Classificazione: vino spumante dolce
Caratteristiche: bianco spumante dolce
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 7% Vol.
Acidità: 7 g/l
Zuccheri: 44 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 1-2 anni
Temperatura di servizio: 8°-10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino chiaro
Profumo: intenso e persistente, con sentore di mela matura
Sapore: dolce ma gradevolmente armonico, vivace

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Collio Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come vino da dessert.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Malvasia
Classification: sweet sparkling wine
Characteristics: sweet, sparkling white
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 7% Vol.
Acidity: 7 g/l
Sugars: 44 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 1-2 years
Serving temperature: 8°-10° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: light pale yellow
Bouquet: intense and persistent, with a hint of ripe apples
Flavour: sweet but pleasantly round, effervescent

PACKAGING

0,750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Collio Spumante

FOOD PAIRING

Ideale as a dessert wine.



Rosé

Pinot Nero Rosato Spumante

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Pinot Nero
Classificazione: vino spumante rosato
Caratteristiche: rosato spumante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 12% Vol.
Acidità: 6 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 1-2 anni
Temperatura di servizio: 8°-10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa chiaro
Profumo: delicato e fresco, con sentore di mela
Sapore: secco ma armonico, fragrante, vivace

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Collio Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo o per accompagnare piatti a base di pesce.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Pinot Noir
Classification: sparkling rosé wine
Characteristics: dry, sparkling rosé
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 12% Vol.
Acidity: 6 g/l
Sugars: 11 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 1-2 years
Serving temperature: 8°-10° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: light pink
Bouquet: delicate and fresh, with a hint of apples
Flavour: dry but round, fragrant, effervescent

PACKAGING

0.750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Collio Spumante

FOOD PAIRING

Ideal as an aperitif or with fish dishes.



Brut

Pinot Spumante Brut

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Pinot Nero
Classificazione: vino spumante bianco
Caratteristiche: bianco spumante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 12 % Vol.
Acidità: 6 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 1-2 anni
Temperatura di servizio: 8°-10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino chiaro
Profumo: delicato e fragrante, con sentore di mela e banana
Sapore: fresco, vivace, fragrante, di buon corpo

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Collio Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo o per accompagnare piatti a base di pesce.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Pinot Noir
Classification: sparkling white wine
Characteristics: dry, sparkling white
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 12 % Vol.
Acidity: 6 g/l
Sugars: 11 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 1-2 years
Serving temperature: 8°-10° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: light pale yellow
Bouquet: delicate and fragrant, with a hint of apples and bananas
Flavour: fresh, effervescent, fragrant with a good body

PACKAGING

0,750 cl. bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: Collio Spumante

FOOD PAIRING

Ideal as an aperitif or with fish dishes.





LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

Cantine Lombardini srl
Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy
tel. +39 0522 654224 - fax +39 0522 654545
www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it