



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal 1925



Il Lambrusco

La nostra storia, il nostro impegno, la nostra passione

Da quattro generazioni, le Cantine Lombardini producono vini con un'attenzione particolare alla qualità, alla storia, al rispetto delle tradizioni. La volontà di rimanere posizionati nell'antico centro storico del borgo gonzaghese di Novellara è la prima testimonianza di questo amore per le proprie radici. Nel lontano 1925 il luogo delle Cantine Lombardini era sede, oltre che dei primi impianti di produzione vinicola, dello storico Bar Roma e del primo cinema pubblico del paese. Un centro, dunque, di socialità e di incontro, dove si acquistavano e degustavano vini scambiandosi racconti e storie. Un Dna che si è voluto mantenere non senza sforzo e sacrifici, con investimenti rilevanti in tecnologie a basso impatto ambientale. Le Cantine hanno fatto della pratica della selezione dei mosti un'arte raffinata. Solo gli uvaggi migliori diventano Lambrusco Lombardini. Entrare con il proprio mosto nella produzione delle Cantine è anche per il viticoltore una certificazione di qualità ambita. Da quando i migliori mosti arrivano in cantina, comincia l'arte dell' enologo Marco Lombardini: lavorazione lenta, secondo le tradizioni e i piccoli grandi segreti di famiglia, cura continua delle diverse fasi di trasformazione, utilizzo consapevole e misurato delle tecnologie più aggiornate al servizio della qualità vinicola. La qualità nella semplicità e nella tradizione. E' questo il segreto che le generazioni Lombardini si tramandano come un decalogo e che fa dei vini delle Cantine una realtà unica e di costante successo da quasi un secolo. Un vino che viaggia dalle lande lunatiche a cavallo del Po fino ai confini del mondo: come una storia zavattiniana che, nata nell'osteria di paese, raggiunge il cuore di tutti quelli che amano il piacere e la qualità della vita.

Our history, our commitment, our passion

Cantine Lombardini has been producing wine for the past four generations and has always paid the utmost attention to quality, heritage and respect for traditions. Desire to remain in the ancient town of Novellara, once under the rule of the Gonzaga family, testifies to this attachment to our roots. Way back in 1924, besides housing the first wine-making systems, the area in which Cantine Lombardini is situated was also the site of the historic Bar Roma and the town's first public cinema. Thus a meeting place where people socialized, purchased and enjoyed wine while gossiping. A heritage maintained with effort and sacrifice, not to mention important investments in technologies with a low environmental impact. Cantine Lombardini has turned must selection into a refined art. Only the best wine grape blends become Lombardini Lambrusco. Having their must accepted by Cantine Lombardini is tantamount to a sought-after quality certification for wine-growers. Lombardini's wine-making art commences as soon as the best musts arrive: a slow process according to tradition and small yet fundamental family secrets, continuous care throughout the different phases, knowing and measured use of the most wine quality-oriented technologies. The quality that lies in simplicity and tradition.

This is the secret that generations of Lombardini family members have handed down as a set of rules that have made their wines unique and continuously successful for almost a century. Wines that journey from the lowlands alongside the Po to the ends of the world: like one of Zavattini's stories which, having taken shape in the village tavern, reaches the heart of those who love the pleasure and quality of life.



Il Signor Campanone

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 DOP
Caratteristiche: rosso frizzante secco, da uve selezionate
Fermentazione: lenta, metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 10 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 8°-10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con spuma di colore rosato intenso
Profumo: delicato, fine e armonico con netto sentore di frutti rossi
Gusto: elegante, gradevolmente equilibrato, di buon corpo e di spiccata freschezza

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 l: cartone da 12 bottiglie
Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Bottiglie da 1,50 l: astuccio da 1 bottiglia
Tipo di Bottiglia: Champenoise Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino molto versatile per il suo equilibrio e la sua eleganza. Consigliato a fianco di salumi e formaggi oltre che dei piatti tipici della cucina Emiliana come tortelli, cappelletti, lasagne, carni bollite e brasati.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara
Classification: Reggiano PDO
Characteristics: dry, semi-sparking red, from selected grapes
Fermentation: slow, Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 10 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 18 months
Serving temperature: 8°-10° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby red with a deep pinkish foam
Bouquet: delicate, fine and harmonious, with a clear hint of soft red berries
Taste: elegant, pleasantly balanced, with a good body and marked freshness

PACKAGING

0,375 l bottles: cardboard box with 12 bottles
0,750 l bottles: cardboard box with 6 bottles
1,50 l bottles: box with 1 bottle
Type of bottle: Spumante Champenoise

FOOD PAIRING

Extremely versatile wine thanks to its balance and elegance. Enjoy it with cured meats and cheese, as well as the typical dishes from Emilia, such as tortelli, cappelletti, lasagne, boiled and braised meat.



Lombardini Spumante Brut

Reggiano DOC Lambrusco Rosso Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino
Classificazione: Reggiano DOP
Caratteristiche: rosso frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat lungo
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 11,5 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°-8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con tagliatelle al ragù, pasta al forno, arrosti e bolliti.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino
Classification: Reggiano PDO
Characteristics: Brut sparkling red
Fermentation: long Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 11.5 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 18 months
Serving temperature: 6°-8° C

SENSORY PROPERTIES

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

PACKAGING

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

FOOD PAIRING

Ideal for Tagliatelle with meat sauce, baked pasta, roasts and boiled meat.



Sorbara Spumante Brut 1925

Lambrusco di Sorbara DOC

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco di Sorbara 100%
Classificazione: Sorbara DOC
Caratteristiche: Spumante Brut
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 9 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°-8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato chiaro, carico e brillante
Profumo: sentore di fragoline di bosco, pompelmo rosa e violetta
Gusto: di spiccata freschezza e sapidità, piacevolmente elegante

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale a tutto pasto dall'aperitivo al brindisi finale. Ideale per Sushi.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco di Sorbara 100%
Classification: Sorbara PDO
Characteristics: Brut sparkling light red
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 7.5 g/l
Sugars: 9 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 18 months
Serving temperature: 6°-8° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: bright and full-pink claret
Bouquet: hints of wild strawberries, pink grapefruit and violet
Taste: of strong freshness and flavor, pleasantly elegant

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: white Tiziano Spumante

FOOD PAIRING

Ideale for any meal from aperitif to final toast. Ideal for Sushi.



Nubilaia

Reggiano DOC Lambrusco Rosso Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino

Classificazione: Reggiano DOP

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 18 mesi

Temperatura di servizio: 8°-10°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con spuma vivace

Profumo: intenso e persistente, con sentore di mora

Gusto: equilibrato, morbido, intenso, persistente, pieno

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

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 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 18 months

Serving temperature: 8°-10°C

SENSORY PROPERTIES

Colour: deep red with an effervescent foam

Bouquet: intense and persistent, with a hint of blackberries

Taste: balanced, smooth, intense, persistent, full-bodied

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Tiziano Spumante

FOOD PAIRING

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



Rosé 1925

Spumante Brut Pinot Nero Rosé

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 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°-8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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

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: Brut 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 18 months
Serving temperature: 6°-8° C

SENSORY PROPERTIES

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

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: white Tiziano Spumante

FOOD PAIRING

Ideal as an aperitif or with fish dishes.



Malvasia 1925

Spumante Dolce Malvasia

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 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°-8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Tiziano 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 18 months
Serving temperature: 6°-8° C

SENSORY PROPERTIES

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

PACKAGING

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

FOOD PAIRING

Ideal as a dessert wine.



Extra Dry 1925 Spumante Bianco Extra Dry

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Spergola, Pinot Emilia IGT
Classificazione: vino spumante
Caratteristiche: bianco spumante extra dry
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11,5% Vol.
Acidità: 6,5 g/l
Zuccheri: 14,5 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°- 8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: fine, gradevole, dai delicati sentori fruttati e floreali
Gusto: delicato, morbido, gradevolmente equilibrato, con il giusto bilanciamento tra zuccheri e acidità

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino indicato per antipasti, primi piatti a base di pesce e secondi di pesce o carni bianche. Ideale per aperitivi e brindisi!

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Spergola, Pinot Emilia IGT
Classification: sparkling white wine
Characteristics: extra dry sparkling white wine
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11,5% Vol.
Acidity: 6,5 g/l
Sugars: 14,5 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 18 months
Serving temperature: 6°-8° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: clear, pale yellow with green reflexes
Bouquet: delicate, nicely with a hint of floral and fruity fragrance
Taste: delicate, smooth, pleasantly round, with right balanced between sugars and acidity

PACKAGING

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

FOOD PAIRING

Hors-d'oeuvre, first course dishes based on fish and second course dishes based on fish and white meat. Ideal as an aperitif!



Pignoletto 1925

Pignoletto DOC Spumante Bianco Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: 100% Pignoletto
Classificazione: Pignoletto DOP
Caratteristiche: bianco spumante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°- 8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi brillanti
Profumo: buona intensità e persistenza olfattiva, con delicati sentori floreali e fruttati
Gusto: armonico, persistente e gradevolmente equilibrato

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per antipasti, piatti a base di pesce e carni bianche... vino da tutto pasto.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: 100% Pignoletto
Classification: Pignoletto PDO
Characteristics: Brut sparkling white
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 11% Vol.
Acidity: 7 g/l
Sugars: 11 g/l
Ageing period: to be consumed while young, no more than 18 months
Serving temperature: 6°-8° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: pale yellow with bright reflections
Bouquet: good intensity and olfactory persistence, with a delicate floral and fruity fragrance
Taste: balanced, persistent e nicely round

PACKAGING

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

FOOD PAIRING

Hors-d'oeuvre, first course dishes based on fish and white meat... wine for every meal

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 DOP

Caratteristiche: rosso frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 11 g/l

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 8°-10°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: persistente, di corpo, con delicato sentore di mora e mirtilli

Gusto: asciutto ma fruttato, rotondo, vivace e armonioso

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 l: cartone da 12 bottiglie

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Bottiglie da 1,50 l: 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 PDO

Characteristics: dry, semi-sparkling red

Fermentation: Charmat method

Alcoholic strength: 11% Vol.

Acidity: 7 g/l

Sugars: 11 g/l

Ageing period: to be consumed while young, no more than 18 months

Serving temperature: 8°-10°C

SENSORY PROPERTIES

Colour: intense ruby red

Bouquet: persistent, full bodied with the delicate fragrance of blackberries and bilberries

Taste: dry but fruited, well-balanced, effervescent, round

PACKAGING

0,375 l bottles: cardboard box with 12 bottles

0,750 l bottles: cardboard box with 6 bottles

1,50 l 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.



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 DOP

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 18 mesi

Temperatura di servizio: 6°- 8° C

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: Lambrusco Salamino,

Lambrusco di Sorbara

Classification: Reggiano 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 18 months

Serving temperature: 6°- 8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rubino chiaro

Profumo: gradevole e persistente,
con leggero sentore di fragola

Gusto: secco, sapido ma armonico, fresco

SENSORY PROPERTIES

Colour: light ruby

Bouquet: pleasant and persistent
with a slight hint of strawberries

Taste: dry, tangy but round, fresh

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Renana

Personalizzata Lombardini

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Lombardini
customized Renana

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto versatile, ideale per ogni tipo di cucina,
anche pizza.

FOOD PAIRING

Extremely versatile wine, ideal for any kind of
cooking, pizza also.



Spergola del Campanone

Vino Bianco Frizzante Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Spergola
Classificazione: Spergola Emilia IGP
Caratteristiche: bianco frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 6 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°- 8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: 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: Spergola
Classification: Spergola Emilia IGP
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 18 months
Serving temperature: 6°- 8° C

SENSORY PROPERTIES

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

PACKAGING

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

FOOD PAIRING

Hors-d'oeuvre, risotto, fish.



Sorbara del “C’era una volta”

Lambrusco di Sorbara DOC Spumante Brut

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco di Sorbara
Classificazione: Sorbara DOP
Caratteristiche: rosso spumante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 8°-10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: 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
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco di Sorbara
Classification: Sorbara PDO
Characteristics: dry, 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 18 months
Serving temperature: 8°-10° C

SENSORY PROPERTIES

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

PACKAGING

0.750 l 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 del “C’era una volta”

Reggiano DOC Lambrusco Rosso Amabile

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino
Classificazione: Reggiano DOP
Caratteristiche: rosso frizzante amabile
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 8,5% Vol.
Acidità: 7 g/l
Zuccheri: 44 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 8°- 10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino
Profumo: intenso e gradevole, con sentore di frutti di bosco
Gusto: di buon corpo, equilibrato, gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per primi piatti, pizza, dolci.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino
Classification: Reggiano PDO
Characteristics: semi-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 18 months
Serving temperature: 8°- 10° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby red
Bouquet: intense and pleasant, with a hint of soft red berries
Taste: good body, balanced, pleasantly round

PACKAGING

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

FOOD PAIRING

Ideal for first dishes, pizza and desserts.



Reggiano del “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 DOP

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 18 mesi

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 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 18 months

Serving temperature: 8°- 10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso, con spuma fine dai riflessi granata

Profumo: intenso e armonico,

con sentore di frutti di bosco

Gusto: di buon corpo, persistente e gradevolmente armonico

SENSORY PROPERTIES

Colour: intense ruby red with a fine foam with garnet red reflections

Bouquet: intense, round, with a hint of soft red berries

Taste: good body, persistent and pleasantly round

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Tiziano Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

FOOD PAIRING

First courses, roast, boiled meats, and 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 e Marani

Classificazione: Reggiano DOP

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 18 mesi

Temperatura di servizio: 6°-8°C

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: Lambrusco Salamino,
Lambrusco di Sorbara and Marani

Classification: Reggiano 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 18 months

Serving temperature: 6°-8°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa carico

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

Gusto: secco, gradevolmente armonico,
di buon corpo

SENSORY PROPERTIES

Colour: deep pink

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

Taste: dry, pleasantly round
with a good body

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante bianca

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: white Tiziano Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto versatile, ideale per ogni tipo di cucina,
anche pizza.

FOOD PAIRING

Extremely versatile wine, ideal for any kind of
cooking, pizza also.



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 18 mesi

Temperatura di servizio: 8°- 10° C

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: Lambrusco Salamino, Marani,
Lambrusco di Sorbara

Classification: Reggiano 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 18 months

Serving temperature: 8°- 10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rubino

Profumo: gradevole e persistente,
con sentore di lamponi

Gusto: intenso, secco, gradevolmente armonico

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby

Bouquet: pleasant and persistent,
with a hint of raspberries

Taste: intense, dry, pleasantly round

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Bordolese Standard

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Standard Bordolese

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti tipici della tradizione emiliana.

FOOD PAIRING

Typical dishes of the Emilian cuisine.



Per l'Amico etichetta nera Lambrusco Emilia IGT Rosso Secco

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino e Marani,

Lambrusco di Sorbara

Classificazione: Lambrusco Emilia IGP

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 18 mesi

Temperatura di servizio: 8°- 10° C

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: Lambrusco Salamino and Marani,

Lambrusco di Sorbara

Classification: Lambrusco Emilia PGI

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 18 months

Serving temperature: 8°- 10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con spuma
fine di colore rosato

Profumo: fragrante e armonico,
con sentore di fragola

Gusto: secco ma gradevolmente armonico

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby red with
a fine pink foam

Bouquet: fragrant and round,
with a hint of strawberries

Taste: dry, but pleasantly round

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles

Type of bottle: Tiziano Spumante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

FOOD PAIRING

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



Fragoletto New

Lambrusco Emilia IGT Rosato Dolce

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino
Classificazione: Lambrusco Emilia IGT
Caratteristiche: rosato frizzante dolce
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 8,5% Vol.
Acidità: 7 g/l
Zuccheri: 44 g/l
Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 8°- 10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato cerasuolo
Profumo: delicato e gradevole, con sentore di frutti rossi e frutta secca
Gusto: l'effervescenza e la freschezza, tipiche di questo vino, vanno ad equilibrarne la spiccata dolcezza

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per primi piatti, pizza, dolci.

Production area: Province of Reggio Emilia
Locality: Novellara
Region: Emilia Romagna
Vine varieties: Lambrusco Salamino
Classification: Lambrusco Emilia PGI
Characteristics: sweet, semi-sparkling rosé
Fermentation: Charmat method
Alcoholic strength: 8.5% Vol.
Acidity: 7 g/l
Sugars: 44 g/l
Ageing period: to be consumed young, no more than 18 months
Serving temperature: 8°- 10° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: cherry rosé
Bouquet: delicate and pleasant, with a hint of red fruits and dried fruit
Taste: effervescent and freshness balance the strong sweetness typical of this wine

PACKAGING

0.750 l bottles: cardboard box with 6 bottles
Type of bottle: white Emiliana

FOOD PAIRING

Ideal for first dishes, pizza, desserts.

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 IGP

Caratteristiche: vino frizzante rosso secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 10,5% Vol.

Acidità: 7,5 g/l

Zuccheri: 12 g/l

Invecchiamento: da bersi giovane,
massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 8°- 10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Profumo: fragrante, armonico e fruttato

Gusto: secco, ma gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 l: cartone da 20 bottiglie

Tipo di bottiglia: Bordolese 375

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti tipici della cucina emiliana

Production area: Province of Reggio Emilia

Locality: Novellara

Region: Emilia Romagna

Vine varieties: Lambrusco Salamino,

Marani, Maestri

Classification: Lambrusco Emilia 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 while young,
no more than 18 months

Serving temperature: 8°- 10° C

SENSORY PROPERTIES

Colour: ruby red

Bouquet: fragrant, round and fruited

Taste: dry, but pleasantly round

PACKAGING

0,375 l bottles: cardboard box with 20 bottles

Type of bottle: Bordolese 375

FOOD PAIRING

Typical dishes of the Emilian cuisine.



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal 1925

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

