LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

IL LAMBRUSCO NOMADI DEI 60 ANNI

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSSO SECCO

Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia
Ort: Novellara
Region: Emilia Romagna
Rebsorte: Lambrusco Salamino
Klassifizierung: Reggiano g. U.
Eigenschaften: rot, perlend, trocken
Gärung: Charmat-Methode
Alkoholgehalt: 11 Vol.-%
Säure: 7,5 g/l
Restzucker: 11 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: dunkles Rot mit lebhaftem Schaum
Bouquet: intensiv und anhaltend, mit Duft nach Brombeeren
Geschmack: ausgewogen, weich, intensiv, anhaltend, voll

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton
Flaschentyp: Tiziano Spumante

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 2 Jahre
Trinktemperatur: Kellertemperatur, 12° - 14° C
Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher

SPEISEEMPFEHLUNG

erste Gänge

Cappelletti

Lasagne

geschmortes Fleisch

Gekochtes Fleisch

gebratenes Fleisch

Cantine Lombardini srl Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy - tel. +39 0522 654224 - fax +39 0522 653101 - www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it