

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## EXTRA DRY 1925

VINO SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY

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

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

**Vitigni:** varietà bianche del nostro territorio

**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

### 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

### IL MODO CORRETTO DI ASSAPORARLO

**Invecchiamento:** da bersi giovane, massimo 18 mesi

**Temperatura di servizio:** 6°-8° C

**Tipo di bicchiere:** Flute ampio



### ABBINAMENTI



Aperitivi



Antipasti



Primi piatti di  
pesce



Secondi piatti di  
pesce



Carni bianche