LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

PIGNOLETTO 1925

PIGNOLETTO DOP SPUMANTE BIANCO SECCO

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: 100% Pignoletto
Classificazione: Pignoletto DOP
Caratteristiche: bianco spumante brut
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7 g/l
Zuccheri: 11 g/l

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

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°- 8° C
Tipo di bicchiere: Flute ampio

ABBINAMENTI

Antipasti

Primi di pesce

Secondi di pesce

Carni bianche

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