

# LOMBARDINI

Azienda Vinicola in Novellara dal 1925

## Pignoletto 1925

Pignoletto DOP Bianco Secco

---



**Produktionsgebiet:** Provinz Reggio Emilia

**Ort:** Novellara

**Region:** Emilia Romagna

**Rebsorte:** Pignoletto

**Klassifizierung:** Pignoletto g. U.

**Eigenschaften:** weiß, perlend, trocken

**Gärung:** Charmat-Methode

**Alkoholgehalt:** 11% Vol.

**Säure:** 7 g/l

**Restzucker:** 11 g/l

**Lagerfähigkeit:** jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre

**Trinktemperatur:** 6°-8°C

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Strohgelb mit glänzenden Reflexen

**Bouquet:** intensiv und angenehm, mit zartem Duft nach Blumen und Früchten

**Geschmack:** harmonisch, anhaltend, angenehm und ausgewogen

### VERPACKUNG

**0,750 L. Flasche:** 6 Flaschen Karton

**Flaschentyp:** Piave Spumante

### SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal als Aperitif und als Begleiter zu Fischgerichten und Geflügel

**Cantine Lombardini srl**

Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italien Tel. +39 0522 654224 -  
Fax +39 0522 654545 [www.lombardinivini.it](http://www.lombardinivini.it) - [info@lombardinivini.it](mailto:info@lombardinivini.it)