

LOMBARDINI

Azienda Vinicola in Novellara dal 1925

Bianco della Dama

Chardonnay Rubicone IGT Bianco Secco



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Chardonnay

Klassifizierung: Chardonnay Rubicone g. g. A.

Eigenschaften: weiß, perlend, trocken

Gärung: Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Säure: 6 g/l

Restzucker: 12 g/l

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1 - 2 Jahre

Trinktemperatur: 8°-10°C

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: helles Strohgelb

Bouquet: frisch, duftend, mit Apfelnote

Geschmack: trocken, aber angenehm und harmonisch

VERPACKUNG

0,750 L. Flasche: 6 Flaschen Karton

Flaschentyp: Emiliana

SPEISEEMPFEHLUNG

Aperitif, Vorspeise, Fischgerichte

Cantine Lombardini srl

Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italien Tel. +39 0522 654224 -
Fax +39 0522 654545 www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it