



LOMBARDINI

Azienda Vinicola in Novellara dal 1925

Spumante 1925

Vino Spumante Bianco Extra Dry



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Weißtrauben aus Reggio Emilia Gebiet

Klassifizierung: Schaumwein

Eigenschaften: weiß, perlend, Extra dry

Gärung: Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Säure: 6,5 g/l

Restzucker: 14,5 g/l

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre

Trinktemperatur: 6°-8°C

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: klar, Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet: zart und angenehm, mit leichtem Duft nach Früchten und weißen Blumen

Geschmack: weich und samtig, mit der richtigen Ausgewogenheit zwischen Zucker und Säure

VERPACKUNG

0,750 L. Flasche: 6 Flaschen Karton

Flaschentyp: Tiziano Spumante

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal als Aperitif und als Begleiter zu Vorspeisen, Fischgerichten und Geflügel

Cantine Lombardini srl

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