

LOMBARDINI

Azienda Vinicola in Novellara dal 1925

Rosso della Dama

Lambrusco Emilia IGT Rosso Secco



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Lambrusco Salamino, Marani, Maestri

Klassifizierung: Lambrusco Emilia g. g. A.

Eigenschaften: rot, perlend, trocken

Gärung: Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 11% Vol

Säure: 7 g/l

Restzucker: 13 g/l

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1 - 2 Jahre

Trinktemperatur: 10°-12°C

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: dunkles Rubinrot

Bouquet: fruchtig, anhaltend

Geschmack: harmonisch, intensiv

VERPACKUNG

0,750 L. Flasche: 6 Flaschen Karton

Flaschentyp: Emiliana

SPEISEEMPFEHLUNG

Als Begleiter zur Küche der Emilia Romagna Region, Wurstwaren, Erbazzone (Spinattorte), gekochtem Fleisch und gegrilltem Fleisch

Cantine Lombardini srl

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