



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

BIANCO DELLA DAMA

PINOT EMILIA IGT BIANCO SECCO



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Pinot

Classificazione: Pinot Emilia IGP

Caratteristiche: bianco frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 6 g/l

Zuccheri: 12 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino scarico

Profumo: fresco, fragrante, con sentore di mela

Sapore: secco ma gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Emiliana

IL MODO CORRETTO DI ASSAPORARLO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 6°-8° C

Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Antipasti



Primi piatti di
pesce



Secondi piatti di
pesce