



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

MALVASIA

MALVASIA SPUMANTE DOLCE



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Malvasia

Classificazione: vino spumante dolce

Caratteristiche: bianco spumante dolce

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 7% Vol.

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 44 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino chiaro

Profumo: intenso e persistente, con sentore di mela matura

Sapore: dolce ma gradevolmente armonico, vivace

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Collio Spumante

IL MODO CORRETTO DI ASSAPORARLO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 1-2 anni

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Tipo di bicchiere: Flute ampio



ABBINAMENTI



Dolci