



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

ROSÉ

PINOT NERO ROSATO SPUMANTE



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Pinot Nero

Classificazione: vino spumante rosato

Caratteristiche: rosato spumante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 12% Vol.

Acidità: 6 g/l

Zuccheri: 11 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa chiaro

Profumo: delicato e fresco, con sentore di mela

Sapore: secco ma armonico, fragrante, 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



Aperitivi



Primi piatti di
pesce



Secondi piatti di
pesce