



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

PIGNOLETTO 1925

PIGNOLETTO DOC BIANCO SECCO



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 100% Pignoletto

Classificazione: Pignoletto DOP

Caratteristiche: bianco frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 11 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi brillanti

Profumo: buona intensità e persistenza olfattiva, con delicati sentori floreali e fruttati

Sapore: armonico, persistente e gradevolmente equilibrato

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Piave Spumante

IL MODO CORRETTO DI ASSAPORARLO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Tipo di bicchiere: Flute ampio



ABBINAMENTI



Antipasti



Primi piatti di
pesce



Secondi piatti di
pesce



Carni bianche