



# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## AMABILE "C'ERA UNA VOLTA"

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSSO  
AMABILE



**Produktionsgebiet:** Provinz Reggio Emilia

**Ort:** Novellara

**Region:** Emilia Romagna

**Rebsorte:** Lambrusco Salamino, süßes Filtrat von Reggiano g. U.

**Klassifizierung:** Reggiano g. U.

**Eigenschaften:** rot perlend süß

**Gärung:** Charmat-Methode

**Alkoholgehalt:** 8,5 Vol.-%

**Säure:** 7 g/l

**Restzucker:** 44 g/l

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** rubinrot

**Bouquet:** intensiv und angenehm, mit Duft nach Waldfrüchten

**Geschmack:** mit gutem Körper, ausgewogen, angenehm und harmonisch

### VERPACKUNG

**0,750 l. Flasche:** 6 Flaschen Karton

**Flaschentyp:** Tiziano Spumante

### DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

**Lagerfähigkeit:** jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre

**Trinktemperatur:** 8°-10° C

**Art des Glases:** Mittlerer öffnender Becher



### SPEISEEMPFEHLUNG



erste Gänge



Pizza



Süßigkeiten