



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

BIANCO DELLA DAMA

PINOT EMILIA IGT BIANCO SECCO



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Chardonnay

Klassifizierung: Chardonnay Rubicone g. g. A.

Eigenschaften: weiß, perlend, trocken

Gärung: Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 11 Vol.-%

Säure: 6 g/l

Restzucker: 12 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: helles Strohgelb

Bouquet: frisch, duftend, mit Apfelnote

Geschmack: trocken, aber angenehm und harmonisch

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton

Flaschentyp: Emiliana

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



Vorspeisen



Erste
Fischgerichte



zweite
Fischgerichte