

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925



BUCCIA AMARA

LAMBRUSCO EMILIA IGT ROSSO SECCO



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia
Ort: Novellara
Region: Emilia Romagna
Rebsorte: Lambrusco Salamino, Marani, Maestri
Klassifizierung: Lambrusco Emilia g. g. A.
Eigenschaften: rot, perlend, trocken
Gärung: Charmat-Methode
Alkoholgehalt: 11 Vol.-%
Säure: 7 g/l
Restzucker: 13 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: dunkles Rubinrot
Bouquet: fruchtig, anhaltend
Geschmack: harmonisch, intensiv

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: 10°-12° C
Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher



SPEISEEMPFEHLUNG



Cappelletti



Lasagne



geschmortes
Fleisch



Gekochtes
Fleisch