



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

FERMENTATO IN BOTTIGLIA

LAMBRUSCO ROSSO SECCO EMILIA IGT



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara

Klassifizierung: Lambrusco Emilia g. g. A.

Eigenschaften: rot, perlend, trocken

Gärung: natürliche Flaschengärung

Alkoholgehalt: 11 Vol.-%

Säure: 7 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rubinrot

Bouquet: intensiv und angenehm, mit Duft nach Himbeeren

Geschmack: trocken, frisch, rassig und harmonisch

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton

Flaschentyp: Champagnerflasche

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 2 Jahre

Trinktemperatur: Kellertemperatur, 12°-14° C

Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher



SPEISEEMPFEHLUNG



Cappelletti



Lasagne



geschmortes
Fleisch



Gekochtes
Fleisch