



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

MALVASIA

MALVASIA SPUMANTE DOLCE



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Malvasia

Klassifizierung: Süßer Schaumwein

Eigenschaften: weißer Schaumwein, süß

Gärung: Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 7 Vol.-%

Säure: 7 g/l

Restzucker: 44 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: helles Strohgelb

Bouquet: intensiv und anhaltend, mit Duft nach reifem Apfel

Geschmack: süß, aber angenehm harmonisch, lebhaft

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton

Flaschentyp: Collio Spumante

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre

Trinktemperatur: 8°-10° C

Art des Glases: breite Flöte



SPEISEEMPFEHLUNG



Süßigkeiten