



# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## SORBARA "C'ERA UNA VOLTA"

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC ROSSO SECCO



**Produktionsgebiet:** Provinz Reggio Emilia

**Ort:** Novellara

**Region:** Emilia Romagna

**Rebsorte:** Lambrusco di Sorbara

**Klassifizierung:** Sorbara g. U.

**Eigenschaften:** rot perlend trocken

**Gärung:** Charmat-Methode

**Alkoholgehalt:** 11 Vol.-%

**Säure:** 7,5 g/l

**Restzucker:** 11 g/l

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** helles Rubinrot mit rosafarbenen Reflexen

**Bouquet:** frisch und angenehm, mit Duft nach Himbeeren

**Geschmack:** trocken, harmonisch, mit feinem und lebhaftem Schaum

### 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:** 10°-12° C

**Art des Glases:** Mittlerer öffnender Becher



### SPEISEEMPFEHLUNG



erste Gänge



Cappelletti



Lasagne



Gekochtes  
Fleisch