

LOMBARDINI

Azienda Vinicola in Novellara dal 1925

Bianco della Dama

Chardonnay Emilia IGT Bianco Secco



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Chardonnay

Classificazione: Chardonnay Emilia IGT

Caratteristiche: bianco frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 6 g/l

Zuccheri: 12 g/l

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 1 o 2 anni

Temperatura di servizio: 8°-10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino scarico

Profumo: fresco, fragrante, con sentore di mela

Sapore: secco ma gradevolmente armonico

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Emiliana

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi e secondi a base di pesce

Cantine Lombardini srl

Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy

tel. +39 0522 654224 - fax +39 0522 654545

www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it