

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

ROSSO AMABILE

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO AMABILE



Produktionsgebiet: Provincia di Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Lambrusco Salamino

Klassifizierung: Lambrusco Emilia IGP

Eigenschaften: rosso frizzante amabile

Gärung: metodo Charmat

Alkoholgehalt: 8,5% Vol.

Säure: 7 g/l

Restzucker: 44 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rosso rubino

Bouquet: intenso e gradevole, con sentore di frutti di bosco

Geschmack: di buon corpo, equilibrato, gradevolmente armonico

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: cartoni da 6 bottiglie

Flaschentyp: Emiliana

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Trinktemperatur: 8°-10°C

Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher



SPEISEEMPFEHLUNG



erste Gänge



Pizza



Süßigkeiten