

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

ROSSO DELLA DAMA

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO SECCO

Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Lambrusco Salamino, Marani, Maestri

Klassifizierung: Lambrusco Emilia g. g. A.

Eigenschaften: rot, perlend, trocken

Gärung: Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 11 Vol.-%

Säure: 7 g/l

Restzucker: 13 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: dunkles Rubinrot

Bouquet: fruchtig, anhaltend

Geschmack: harmonisch, intensiv

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton

Flaschentyp: Emiliana

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1 oder 2 Jahre

Trinktemperatur: 10°-12° C

Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher



SPEISEEMPFEHLUNG



Cappelletti



Lasagne



geschmortes Fleisch



Gekochtes Fleisch

