

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## SORBARA SPUMANTE BRUT 1925

LAMBRUSCO DI SORBARA DOP



**Produktionsgebiet:** Provinz Reggio Emilia  
**Ort:** Novellara  
**Region:** Emilia Romagna  
**Rebsorte:** Weißtrauben aus Reggio Emilia Gebiet  
**Klassifizierung:** Schaumwein  
**Eigenschaften:** weiß, perlend, Extra dry  
**Gärung:** Charmat-Methode  
**Alkoholgehalt:** 11,5%-Vol.  
**Säure:** 6,5 g/l  
**Restzucker:** 14,5 g/l

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** klar, Strohgelb mit grünlichen Reflexen  
**Bouquet:** zart und angenehm, mit leichtem Duft nach Früchten und weißen Blumen  
**Geschmack:** weich und samtig, mit der richtigen Ausgewogenheit zwischen Zucker und Säure

### VERPACKUNG

**0,750 l. Flasche:** 6 Flaschen Karton  
**Flaschentyp:** weißer Satin Tiziano Spumante

### DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

**Lagerfähigkeit:** jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre  
**Trinktemperatur:** 6°-8° C  
**Art des Glases:** breite Flöte



### SPEISEEMPFEHLUNG



Aperitifs



Vorspeisen



Erste Fischgerichte



zweite Fischgerichte



Sushi



Weißes Fleisch



Pizza