

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

FRAGOLETTO ROSATO

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSATO AMABILE



Produktionsgebiet: Provincia di Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Lambrusco Salamino e Sorbara

Klassifizierung: Lambrusco Emilia IGP

Eigenschaften: rosato frizzante amabile

Gärung: metodo Charmat

Alkoholgehalt: 8,5% Vol.

Säure: 7 g/l

Restzucker: 45 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rosato cerasuolo

Bouquet: delicato e gradevole, con sentore di frutti rossi e frutta secca

Geschmack: l'effervescenza e la freschezza, tipiche di questo vino, vanno ad equilibrarne la spiccata dolcezza

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: cartoni da 6 bottiglie

Flaschentyp: Emiliana bianca

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Trinktemperatur: 4°-6°C

Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher



SPEISEEMPFEHLUNG



erste Gänge



Pizza



Süßigkeiten