

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## IL LAMBRUSCO NOMADI DEI 60 ANNI

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSSO SECCO



**Produktionsgebiet:** Provinz Reggio Emilia

**Ort:** Novellara

**Region:** Emilia Romagna

**Rebsorte:** Lambrusco Salamino

**Klassifizierung:** Reggiano g. U.

**Eigenschaften:** rot, perlend, trocken

**Gärung:** Charmat-Methode

**Alkoholgehalt:** 11 Vol.-%

**Säure:** 7,5 g/l

**Restzucker:** 11 g/l

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** dunkles Rot mit lebhaftem Schaum

**Bouquet:** intensiv und anhaltend, mit Duft nach Brombeeren

**Geschmack:** ausgewogen, weich, intensiv, anhaltend, voll

### VERPACKUNG

**0,750 l. Flasche:** 6 Flaschen Karton

**Flaschentyp:** Tiziano Spumante

### DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

**Lagerfähigkeit:** jung zu trinken, maximal 2 Jahre

**Trinktemperatur:** Kellertemperatur, 12° - 14° C

**Art des Glases:** Mittlerer öffnender Becher



### SPEISEEMPFEHLUNG



erste Gänge



Cappelletti



Lasagne



geschmortes Fleisch



Gekochtes Fleisch



gebratenes Fleisch