

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

1925 LAMBRUSCO ROSATO

REGGIANO DOP LAMBRUSCO ROSATO SECCO



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Lambrusco Salamino, di Sorbara, Marani

Klassifizierung: Reggiano g. A.

Eigenschaften: rosé, perlend, trocken

Gärung: Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 11 Vol.-%

Säure: 7,5 g/l

Restzucker: 11 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: dunkelrosa

Bouquet: frisch, intensiv und anhaltend, mit Duft nach Erdbeeren

Geschmack: trocken, angenehm harmonisch, mit gutem Körper

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton

Flaschentyp: weiß Tiziano Spumante

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre

Trinktemperatur: 8°-10° C

Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher



SPEISEEMPFEHLUNG



Vorspeisen



erste Gänge



Erste Fischgerichte



Cappelletti



Lasagne



zweite Fischgerichte



Sushi



geschmortes Fleisch



Gekochtes Fleisch



gebratenes Fleisch



Weißes Fleisch



Pizza



Aufschnitt