

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## BUCCIA AMARA

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO SECCO



**Produktionsgebiet:** Provinz Reggio Emilia

**Ort:** Novellara

**Region:** Emilia Romagna

**Rebsorte:** Lambrusco Salamino, Marani, Maestri

**Klassifizierung:** Lambrusco Emilia PGI

**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 - 2 Jahre

**Trinktemperatur:** 10°-12° C

**Art des Glases:** Mittlerer öffnender Becher



### SPEISEEMPFEHLUNG



Cappelletti



Lasagne



geschmortes Fleisch



Gekochtes Fleisch