

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

BUCCIA AMARA

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO SECCO



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Pinot Nero

Klassifizierung: Lambrusco Emilia PGI

Eigenschaften: weiß perlend trocken

Gärung: Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 11 Vol.-%

Säure: 6 g/l

Restzucker: 12 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: blassgelb

Bouquet: zart, elegant, mit leichter Birnennote

Geschmack: frisch, ausgewogen, harmonisch, trocken, mit guter Struktur

VERPACKUNG

0,375 l. Flasche: 12 Flaschen Karton

0,750 l. Flasche: Kartons mit 6 Flaschen

Flaschentyp: Personalisierte Lombardini Schlegelflasche

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 18 Monate

Trinktemperatur: 8°- 10° C

Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher



SPEISEEMPFEHLUNG



Cappelletti



Lasagne



geschmortes Fleisch



Gekochtes Fleisch