

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## 1925 PINOT BRUT ROSÉ

### SPUMANTE BRUT PINOT ROSÉ

**Produktionsgebiet:** Provinz Reggio Emilia

**Ort:** Novellara

**Region:** Emilia Romagna

**Rebsorte:** Pinot Nero

**Klassifizierung:** Rosé Schaumwein

**Eigenschaften:** Rosé Schaumwein, trocken

**Gärung:** Charmat-Methode

**Alkoholgehalt:** 12%-Vol.

**Säure:** 6 g/l

**Restzucker:** 11 g/l



### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** hellrosa

**Bouquet:** zart und frisch, mit Duft nach Apfel

**Geschmack:** trocken, harmonisch, duftend und lebhaft

### VERPACKUNG

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

**Flaschentyp:** weiß Tiziano Spumante

### DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

**Lagerfähigkeit:** jung zu trinken, maximal 18 Monate

**Trinktemperatur:** 6°-8° C

**Art des Glases:** breite Flöte



### SPEISEEMPFEHLUNG



Aperitifs



Erste Fischgerichte



zweite Fischgerichte



Sushi