

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## LA FATTORIA

### LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO SECCO



**Produktionsgebiet:** Provinz Reggio Emilia

**Ort:** Novellara

**Region:** Emilia Romagna

**Rebsorte:** Pinot Nero

**Klassifizierung:** Perlender Weißwein

**Eigenschaften:** weiß perlend trocken

**Gärung:** Charmat-Methode

**Alkoholgehalt:** 11 Vol.-%

**Säure:** 6 g/l

**Restzucker:** 11 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