

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

TINARELLO

BIANCO FRIZZANTE 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



Vorspeisen



Erste Fischgerichte



zweite Fischgerichte

