

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

TINARELLO

BIANCO FRIZZANTE SECCO

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Pinot bianco

Classificazione: Pinot Emilia IGP

Caratteristiche: bianco frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 6 g/l

Zuccheri: 12 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino chiaro

Profumo: delicato, fresco, intenso

Gusto: fragrante, armonico, persistente

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 l: cartone da 20 bottiglie

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Bordolese 375

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 8° - 10° C

Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Antipasti



Primi di pesce



Secondi di pesce

