

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

ROSATO AMABILE

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSATO AMABILE



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Lambrusco Salamino, Marani, Maestri

Klassifizierung: Lambrusco Emilia IGT

Eigenschaften: rot perlend trocken

Gärung: Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 10,5 Vol.-%

Säure: 7,5 g/l

Restzucker: 12 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rubinrot

Bouquet: duftend, harmonisch und fruchtig

Geschmack: trocken, aber angenehm harmonisch

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: Kartons mit 6 Flaschen

Flaschentyp: Emiliana

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre

Trinktemperatur: 10°-12° C

Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher



SPEISEEMPFEHLUNG



erste Gänge



Pizza



Süßigkeiten