

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

1925 PIGNOLETTO DOP

PIGNOLETTO DOP SPUMANTE BIANCO SECCO



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Pignoletto

Klassifizierung: Pignoletto g. U.

Eigenschaften: weiß, perlend, trocken

Gärung: Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 11 Vol.-%

Säure: 7 g/l

Restzucker: 11 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Strohgelb mit glänzenden Reflexen

Bouquet: intensiv und angenehm, mit zartem Duft nach Blumen und Früchten

Geschmack: harmonisch, anhaltend, angenehm und ausgewogen

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton

Flaschentyp: Tiziano Spumante

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre

Trinktemperatur: 6°-8° C

Art des Glases: breite Flöte



SPEISEEMPFEHLUNG



Vorspeisen



Erste Fischgerichte



zweite Fischgerichte



Weißes Fleisch