LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

SPERGOLA DEL CAMPANONE

SPERGOLA EMILIA IGP FRIZZANTE BIANCO 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: helles Strohgelb
Bouquet: zart und elegant, mit leichtem Duft nach Birnen
Geschmack: frisch, ausgewogen, harmonisch und trocken, mit guter Struktur

VERPACKUNG

0,375 l. Fasche: 12 Flaschen Karton
0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton
Flaschentyp: Personalisierte Lombardini Schlegelflasche

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre
Trinktemperatur: 8°- 10° C
Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher

SPEISEEMPFEHLUNG

Vorspeisen

erste Gänge

Erste Fischgerichte

zweite Fischgerichte

Pizza

Formaggi non stagionati

Cantine Lombardini srl Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy - tel. +39 0522 654224 - fax +39 0522 653101 - www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it