

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

LOMBARDINI SPUMANTE BRUT

REGGIANO DOP LAMBRUSCO ROSSO
SPUMANTE BRUT



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Lambrusco Salamino

Klassifizierung: Reggiano g. U.

Eigenschaften: rot, perlend, trocken

Gärung: Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 11 Vol.-%

Säure: 7,5 g/l

Restzucker: 11 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: dunkles Rot mit lebhaftem Schaum

Bouquet: intensiv und anhaltend, mit Duft nach Brombeeren

Geschmack: ausgewogen, weich, intensiv, anhaltend, voll

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton

Flaschentyp: Tiziano Spumante

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 2 Jahre

Trinktemperatur: Kellertemperatur, 12° - 14° C

Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher



SPEISEEMPFEHLUNG



erste Gänge



Cappelletti



Lasagne



geschmortes Fleisch



Gekochtes Fleisch



gebratenes Fleisch