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

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