LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

SPERGOLA SPUMANTE 1925

BIANCO SPUMANTE BRUT

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Spergola, dell'Emilia IGP
Classificazione: vino spumante
Caratteristiche: bianco spumante brut
Fermentazione: lenta, metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11,5 % Vol.
Acidità: 7 g/l
Zuccheri: 9 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: fine, elegante, dai delicati sentori fruttati e floreali
Gusto: fresco, equilibrato, di buona struttura e persistente al palato

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 4°-6° C
Tipo di bicchiere: Flute ampio

ABBINAMENTI

Aperitivi

Antipasti

Primi di pesce

Secondi di pesce

Carni bianche

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