LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

SPERGOLA DEL CAMPANONE

SPERGOLA EMILIA IGP FRIZZANTE BIANCO SECCO



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Spergola
Classificazione: Spergola Emilia IGP
Caratteristiche: bianco frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 6 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Allergeni: Contiene solfiti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino scarico
Profumo: delicato, elegante, con leggero sentore di pera
Gusto: fresco, equilibrato, armonico, secco, di buona struttura

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Renana Personalizzata Lombardini

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 6°- 8° C
Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI


Antipasti


Primi piatti


Primi di pesce


Secondi di pesce


Pizza


Formaggi non stagionati

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