

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

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