LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal 1925

SORBARA SPUMANTE BRUT 1925

LAMBRUSCO DI SORBARA DOP



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia
Ort: Novellara
Region: Emilia Romagna
Rebsorte: Weißtrauben aus Reggio Emilia Gebiet
Klassifizierung: Schaumwein
Eigenschaften: weiß, perlend, Extra dry
Gärung: Charmat-Methode
Alkoholgehalt: 11,5%-Vol.
Säure: 6,5 g/l
Restzucker: 14,5 g/l
Allergene: Contiene solfiti

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: klar, Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bouquet: zart und angenehm, mit leichtem Duft nach Früchten und weißen Blumen
Geschmack: weich und samtig, mit der richtigen Ausgewogenheit zwischen Zucker und Säure

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton
Flaschentyp: weißer Satin Tiziano Spumante

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre
Trinktemperatur: 6°-8° C
Art des Glases: breite Flöte



SPEISEEMPFEHLUNG


Aperitifs


Vorspeisen


Erste Fischgerichte


zweite Fischgerichte


Sushi


Weißes Fleisch


Pizza

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