

# 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

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** klar, Strohgelb mit grünlichen Reflexen

**Bouquet:** zart und angenehm, mit leichtem Duft nach Früchten und weißen Blumen

**Geschmack:** weich und samlig, 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