

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

SORBARA SPUMANTE BRUT 1925

LAMBRUSCO DI SORBARA DOP

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: lambrusco di Sorbara 100%

Classificazione: vino spumante

Caratteristiche: rosé spumante brut

Fermentazione: lenta metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11 % Vol.

Acidità: 7,5 g/l

Zuccheri: 9 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato chiaretto, carico e brillante

Profumo: sentore di fragoline di bosco, pompelmo rosa e violetta

Gusto: di spiccata freschezza e sapidità, piacevolmente elegante

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: 6-8° C

Tipo di bicchiere: Flute ampio



ABBINAMENTI



Aperitivi



Antipasti



Primi di pesce



Secondi di pesce



Sushi



Carni bianche



Pizza

