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
Allergeni: Contiene solfiti

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

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