LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal 1925

1925 LAMBRUSCO AMABILE

REGGIANO DOP LAMBRUSCO ROSSO AMABILE



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia
Ort: Novellara
Region: Emilia Romagna
Rebsorte: Lambrusco Salamino, süßes Filtrat von Reggiano g. U.
Klassifizierung: Reggiano g. U.
Eigenschaften: rot perlend süß
Gärung: Charmat-Methode
Alkoholgehalt: 8,5 Vol.-%
Säure: 7 g/l
Restzucker: 44 g/l
Allergene: Contiene solfiti

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rubinrot
Bouquet: intensiv und angenehm, mit Duft nach Waldfrüchten
Geschmack: mit gutem Körper, ausgewogen, angenehm und harmonisch

VERPACKUNG

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

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre
Trinktemperatur: 8°-10° C
Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher



SPEISEEMPFEHLUNG


erste Gänge


Pizza


Süßigkeiten

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