

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

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