LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

AMABILE DELLA DAMA

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO AMABILE



Produktionsgebiet: Provincia di Reggio Emilia
Ort: Novellara
Region: Emilia Romagna
Rebsorte: Lambrusco Salamino, Marani, Maestri
Klassifizierung: Lambrusco Emilia IGP
Eigenschaften: rosso frizzante amabile
Gärung: metodo Charmat
Alkoholgehalt: 8,5% Vol.
Säure: 7 g/l
Restzucker: 45 g/l
Allergene: Contiene solfiti

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rosso rubino
Bouquet: intenso e gradevole, con sentore di frutti di bosco
Geschmack: di buon corpo, equilibrato, gradevolmente armonico

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: cartoni da 6 bottiglie
Flaschentyp: Emiliana

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: da bersi giovane, massimo 18 mesi
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