LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

IL BIANCO DELLA DAMA AMABILE

EMILIA IGP BIANCO AMABILE



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Pinot Bianco, Pignoletto, Lambrusco bianco
Classificazione: Emilia IGP
Caratteristiche: bianco frizzante amabile
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 8,5% Vol.
Acidità: 7 g/l.
Zuccheri: 45 g/l.
Allergeni: Contiene solfiti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo con tenui riflessi verdolini
Profumo: delicato e gradevole, con sentore di frutti bianchi a media maturazione
Gusto: morbido e cremoso accompagnato da una spiccata effervescenza

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Emiliana Verde

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 4°-6°C
Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI


Aperitivi


Risotti


Pesce affumicato e Grigliato


Mozzarella

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