LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal 1925

1925 LAMBRUSCO ROSATO

REGGIANO DOP LAMBRUSCO ROSATO SECCO

Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia
Ort: Novellara
Region: Emilia Romagna
Rebsorte: Lambrusco Salamino, di Sorbara, Marani
Klassifizierung: Reggiano g. A.
Eigenschaften: rosé, perlend, trocken
Gärung: Charmat-Methode
Alkoholgehalt: 11 Vol.-%
Säure: 7,5 g/l
Restzucker: 11 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: dunkelrosa
Bouquet: frisch, intensiv und anhaltend, mit Duft nach Erdbeeren
Geschmack: trocken, angenehm harmonisch, mit gutem Körper

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton
Flaschentyp: weiß 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

Vorspeisen

erste Gänge

Erste Fischgerichte

Cappelletti

Lasagne

zweite Fischgerichte

Sushi

geschmortes Fleisch

Gekochtes Fleisch

gebratenes Fleisch

Weißes Fleisch

Pizza

Aufschnitt