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