

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

FRAGOLETTO BIANCO

LAMBRUSCO EMILIA IGP BIANCO AMABILE



Produktionsgebiet: Provincia di Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Lambrusco Bianco

Klassifizierung: Emilia IGP

Eigenschaften: bianco frizzante amabile

Gärung: metodo Charmat

Alkoholgehalt: 8,5% Vol.

Säure: 7 g/l.

Restzucker: 45 g/l.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: giallo con tenui riflessi verdolini

Bouquet: delicato e gradevole, con sentore di frutti bianchi a media maturazione

Geschmack: morbido e cremoso accompagnato da una spiccata effervescenza

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: cartoni da 6 bottiglie

Flaschentyp: Emiliana Verde

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Trinktemperatur: 4°-6°C

Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher



SPEISEEMPFEHLUNG



Aperitifs



Risotti



Pesce affumicato e
Grigliato



Mozzarella