LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

LA FATTORIA

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO SECCO



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia
Ort: Novellara
Region: Emilia Romagna
Rebsorte: Lambrusco Salamino, Marani, Maestri
Klassifizierung: Lambrusco Emilia g. g. A.
Eigenschaften: rot perlend trocken
Gärung: Charmat-Methode
Alkoholgehalt: 10,5 Vol.-%
Säure: 7,5 g/l
Restzucker: 12 g/l
Allergene: Contiene solfiti

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rubinrot
Bouquet: duftend, harmonisch und fruchtig
Geschmack: trocken, aber angenehm harmonisch

VERPACKUNG

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

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre
Trinktemperatur: 10°-12° C
Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher



SPEISEEMPFEHLUNG


Cappelletti


Lasagne


geschmortes Fleisch


Gekochtes Fleisch

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