

# 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

### 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