LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

BUCCIA AMARA 0,375 L.

LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSSO SECCO

Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia
Ort: Novellara
Region: Emilia Romagna
Rebsorte: Pinot Nero
Klassifizierung: Lambrusco Emilia PGI
Eigenschaften: weiß perlend trocken
Gärung: Charmat-Methode
Alkoholgehalt: 11 Vol.-%
Säure: 6 g/l
Restzucker: 12 g/l
Allergene: Contiene solfiti

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: blassgelb
Bouquet: zart, elegant, mit leichter Birnennote
Geschmack: frisch, ausgewogen, harmonisch, trocken, mit guter Struktur

VERPACKUNG

0,375 l. Fasche: 12 Flaschen Karton
Flaschentyp: Personalisierte Lombardini Schlegelflasche
Schließung: Tappo Stelvin

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 18 Monate
Trinktemperatur: 8°- 10° 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