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