

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

1925 PINOT BRUT ROSÉ

SPUMANTE BRUT PINOT ROSÉ

Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Pinot Nero

Klassifizierung: Rosé Schaumwein

Eigenschaften: Rosé Schaumwein, trocken

Gärung: Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 12%-Vol.

Säure: 6 g/l

Restzucker: 11 g/l

Allergene: Contiene solfiti

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: hellrosa

Bouquet: zart und frisch, mit Duft nach Apfel

Geschmack: trocken, harmonisch, duftend und lebhaft

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton

Flaschentyp: weiß Tiziano Spumante

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 18 Monate

Trinktemperatur: 6°-8° C

Art des Glases: breite Flöte



SPEISEEMPFEHLUNG



Apéritifs



Erste Fischgerichte



zweite Fischgerichte



Sushi

