

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## 1925 PINOT BRUT ROSÉ

### SPUMANTE BRUT PINOT ROSÉ

**Zona di produzione:** Provincia di Reggio Emilia

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

**Vitigni:** Pinot

**Classificazione:** vino spumante rosato

**Caratteristiche:** rosé spumante brut

**Fermentazione:** metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 11,50% Vol.

**Acidità:** 7,5 g/l

**Zuccheri:** 10 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosa chiaro

**Profumo:** delicato e fresco, con sentore di mela

**Gusto:** secco ma armonico, fragrante, vivace

### CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

**Bottiglie da 0,750 l:** cartoni da 6 bottiglie

**Tipo di Bottiglia:** Tiziano Spumante bianca

### COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

**Invecchiamento:** da bersi giovane, massimo 18 mesi

**Temperatura di servizio:** 6°-8° C

**Tipo di bicchiere:** Flute ampio



### ABBINAMENTI



Aperitivi



Primi di pesce



Secondi di pesce



Sushi

