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
Allergeni: Contiene solfiti

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

Cantine Lombardini srl Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy - tel. +39 0522 654224 - www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it