

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