LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

TINARELLO 0,375 L.

BIANCO FRIZZANTE SECCO



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Pinot Emilia IGP, Emilia IGP
Classificazione: Emilia IGP
Caratteristiche: bianco frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 6 g/l
Zuccheri: 11 g/l
Allergeni: Contiene solfiti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino chiaro
Profumo: delicato, fresco, intenso
Gusto: fragrante, armonico, persistente

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 l: cartone da 20 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Bordolese 375
Chiusura: Tappo Stelvin

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 4°- 6° C
Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI


Antipasti


Primi di pesce


Secondi di pesce

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