

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

EXTRA DRY 1925

VINO SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: varietà bianche del nostro territorio

Classificazione: vino spumante

Caratteristiche: bianco spumante exytra dry

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11,5 % Vol.

Acidità: 6,5 g/l

Zuccheri: 14,5 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: fine, gradevole, dai delicati sentori fruttati e floreali

Gusto: delicato, morbido, gradevolmente equilibrato, con il giusto bilanciamento tra zuccheri e acidità

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie

Tipo di Bottiglia: Tiziano Spumante

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 6°-8° C

Tipo di bicchiere: Flute ampio



ABBINAMENTI



Aperitivi



Antipasti



Primi piatti di
pesce



Secondi piatti di
pesce



Carni bianche