LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

# ROSATO AMABILE

## LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSATO AMABILE

**Produktionsgebiet:** Provinz Reggio Emilia
**Ort:** Novellara
**Region:** Emilia Romagna
**Rebsorte:** Lambrusco Salamino, Marani, Maestri
**Klassifizierung:** Lambrusco Emilia IGT
**Eigenschaften:** rot perlend trocken
**Gärung:** Charmat-Methode
**Alkoholgehalt:** 10,5 Vol.-%
**Säure:** 7,5 g/l
**Restzucker:** 12 g/l

## SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** rubinrot
**Bouquet:** duftend, harmonisch und fruchtig
**Geschmack:** trocken, aber angenehm harmonisch

## VERPACKUNG

**0,750 l. Flasche:** Kartons mit 6 Flaschen
**Flaschentyp:** Emiliana

## DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

**Lagerfähigkeit:** jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre
**Trinktemperatur:** 10°-12° C
**Art des Glases:** Mittlerer öffnender Becher

## SPEISEEMPFEHLUNG

erste Gänge

Pizza

Süßigkeiten

**Cantine Lombardini srl** Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy - tel. +39 0522 654224 - fax +39 0522 653101 - www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it