LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal 1925

1925 PIGNOLETTO DOP

PIGNOLETTO DOP SPUMANTE BIANCO SECCO

Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia
Ort: Novellara
Region: Emilia Romagna
Rebsorte: Pignoletto
Klassifizierung: Pignoletto g. U.
Eigenschaften: weiß, perlend, trocken
Gärung: Charmat-Methode
Alkoholgehalt: 11 Vol.-%
Säure: 7 g/l
Restzucker: 11 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Strohgelb mit glänzenden Reflexen
Bouquet: intensiv und angenehm, mit zartem Duft nach Blumen und Früchten
Geschmack: harmonisch, anhaltend, angenehm und ausgewogen

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton
Flaschentyp: Tiziano Spumante

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre
Trinktemperatur: 6°-8° C
Art des Glases: breite Flöte

SPEISEEMPFEHLUNG

Vorspeisen

Erste Fischgerichte

zweite Fischgerichte

Weißes Fleisch

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