

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## 1925 PIGNOLETTO DOP

PIGNOLETTO DOP SPUMANTE BIANCO SECCO



**Zona di produzione:** Provincia di Reggio Emilia

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

**Vitigni:** 100% Pignoletto

**Classificazione:** Pignoletto DOP

**Caratteristiche:** bianco spumante brut

**Fermentazione:** metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 11% Vol.

**Acidità:** 7 g/l

**Zuccheri:** 11 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino con riflessi brillanti

**Profumo:** buona intensità e persistenza olfattiva, con delicati sentori floreali e fruttati

**Gusto:** armonico, persistente e gradevolmente equilibrato

### 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



Antipasti



Primi di pesce



Secondi di pesce



Carni bianche