



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

PER L'AMICO ETICHETTA ROSSA

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSSO SECCO



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Lambrusco Salamino, Marani, Grasparossa

Klassifizierung: Reggiano g. U.

Eigenschaften: rot perlend trocken

Gärung: Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 11 Vol.-%

Säure: 7,5 g/l

Restzucker: 11 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rubinrot

Bouquet: frisch, angenehm harmonisch, mit Brombeernote

Geschmack: trocken, zart, weich

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton

Flaschentyp: Emiliana

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre

Trinktemperatur: 12°-14° C

Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher



SPEISEEMPFEHLUNG



Cappelletti



Lasagne



geschmortes
Fleisch



Gekochtes
Fleisch