



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

LA ROCCA

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSSO SECCO



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Lambrusco Salamino, Marani, di Sorbara

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: angenehm und anhaltend, mit Duft nach Himbeeren

Geschmack: intensiv, trocken, angenehm harmonisch

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton

Flaschentyp: Bordeaux Standard

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



Cappelletti



Lasagne



geschmortes
Fleisch



Gekochtes
Fleisch