



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

ROSÉ

PINOT NERO ROSATO SPUMANTE



Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia
Ort: Novellara
Region: Emilia Romagna
Rebsorte: Pinot Nero
Klassifizierung: Rosé Schaumwein
Eigenschaften: Rosé Schaumwein, trocken
Gärung: Charmat-Methode
Alkoholgehalt: 12%-Vol.
Säure: 6 g/l
Restzucker: 11 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: hellrosa
Bouquet: zart und frisch, mit Duft nach Apfel
Geschmack: trocken, harmonisch, duftend und lebhaft

VERPACKUNG

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

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1 - 2 Jahre
Trinktemperatur: 8°-10° C
Art des Glases: breite Flöte



SPEISEEMPFEHLUNG



Aperitifs



Erste
Fischgerichte



zweite
Fischgerichte