

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

SPERGOLA SPUMANTE 1925

SPUMANTE BIANCO BRUT

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Spergola, dell'Emilia IGP

Classificazione: vino spumante

Caratteristiche: bianco spumante brut

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11,5 % Vol.

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 9 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: fine, elegante, dai delicati sentori fruttati e floreali

Gusto: fresco, equilibrato, di buona struttura e persistente al palato

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: 4°-6° C

Tipo di bicchiere: Flute ampio



ABBINAMENTI



Aperitivi



Antipasti



Primi di pesce



Secondi di pesce



Carni bianche