

Bio

Metodo Classico

Rosè Biologico – Organic



NOME / NAME

Lamborghini Metodo Classico Rosè Millesimato 2019 Organic



UVE / VARIETY

Pinot nero / Pinot noir



AFFINAMENTO SUI LIEVITI

REFINEMENT ON YEASTS

24 mesi / 24 months



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

SPARKLING WINEMAKING METHOD

Metodo Classico / Classic Method



COLORE / COLOUR

Rosato lucente

Bright rosè



PERLAGE & BOUQUET

Fine e persistente. Aromi di piccoli frutti rossi.

Fine and persistent. Aromas of small red fruits.



SAPORE / TASTE

Piacevolissimo, persistente e fine.

Very pleasant, persistent and fine.



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE

6,50 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA

ALCOHOL CONTENT

12% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE

0,75 L con scatola / with box

SKU SCRMB1

