

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## IL CAMPANONE

REGGIANO DOP LAMBRUSCO ROSSO SECCO



**Produktionsgebiet:** Provinz Reggio Emilia

**Ort:** Novellara

**Region:** Emilia Romagna

**Rebsorte:** Lambrusco Salamino, Marani

**Klassifizierung:** Reggiano g. U.

**Eigenschaften:** rot, perlend, trocken

**Gärung:** Charmat-Methode

**Alkoholgehalt:** 11 Vol.-%

**Säure:** 7 g/l

**Restzucker:** 12 g/l

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** dunkles Rubinrot

**Bouquet:** anhaltend, mit Körper und mit zartem Duft nach Brom- und Heidelbeeren

**Geschmack:** trocken und gleichzeitig fruchtig, rund, rassig und harmonisch

### VERPACKUNG

**0,375 l. Flasche:** 12 Flaschen Karton

**0,750 l. Flasche:** 6 Flaschen Karton

**1,5 l. Flasche:** 1 Flasche Karton

**Flaschentyp:** Personalisierte Lombardini Schlegelflasche

### DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

**Lagerfähigkeit:** jung zu trinken, maximal 1 oder 2 Jahre

**Trinktemperatur:** 12°-14°C

**Art des Glases:** Mittlerer öffnender Becher



### SPEISEEMPFEHLUNG



Cappelletti



Lasagne



geschmortes Fleisch



Gekochtes Fleisch