

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

ROSATO DEL CAMPANONE

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSATO
SECCO

Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia
Ort: Novellara
Region: Emilia Romagna
Rebsorte: Lambrusco Salamino, di Sorbara
Klassifizierung: Reggiano g. U.
Eigenschaften: rosé, perlend, trocken
Gärung: Charmat-Methode
Alkoholgehalt: 11 Vol.-%
Säure: 7,5 g/l
Restzucker: 11 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: helles Rubinrot
Bouquet: angenehm und anhaltend, mit leichtem Duft nach Erdbeeren
Geschmack: trocken, vollmundig, harmonisch und frisch

VERPACKUNG

0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton
Flaschentyp: Personalisierte Lombardini Schlegelflasche

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



erste Gänge



Cappelletti



Lasagne



geschmortes
Fleisch



Gekochtes
Fleisch

