

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

ROSATO DEL CAMPANONE

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSATO
SECCO

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara
Classificazione: Reggiano DOP
Caratteristiche: rosato frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7,5 g/l
Zuccheri: 11 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rubino chiaro
Profumo: gradevole e persistente, con leggero sentore di fragola
Gusto: secco, sapido ma armonico, fresco

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Tipo di Bottiglia: Renana Personalizzata Lombardini

IL MODO CORRETTO DI ASSAPORARLO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 8°- 10° C
Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Primi piatti



Tortelli



Cappelletti



Lasagne



Brasato



Bollito di carne

