LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

IL SIGNOR CAMPANONE

REGGIANO DOP LAMBRUSCO SPUMANTE BRUT



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara
Classificazione: Reggiano DOP
Caratteristiche: rosso spumante brut
Fermentazione: lenta, metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11,50 % Vol.
Acidità: 7,5 g/l.
Zuccheri: 9 g/l.
Allergeni: Contiene solfiti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con spuma di colore rosato intenso
Profumo: delicato, fine e armonico con netto sentore di frutti rossi
Gusto: elegante, gradevolmente equilibrato, di buon corpo e di spiccata freschezza

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 l: cartone da 12 bottiglie
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: 6°- 8° C
Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI


Tortelli


Cappelletti


Lasagne


Brasato


Bollito di carne


Formaggi


Salumi

Cantine Lombardini srl Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy - tel. +39 0522 654224 - www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it