



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

IL SIGNOR CAMPANONE

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSSO SECCO

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara

Classificazione: Reggiano DOP

Caratteristiche: rosso frizzante secco, da uve selezionate

Fermentazione: lenta, metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7 g/l.

Zuccheri: 11 g/l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con spuma di colore rosato intenso

Profumo: delicato, fine e armonico con netto sentore di frutti rossi

Sapore: elegante, gradevolmente equilibrato, di buon corpo e di spiccata freschezza

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 cl: cartone da 12 bottiglie

Bottiglie da 0,750 cl: cartoni da 6 bottiglie

Bottiglie da 1,50 cl: cartone da 1 bottiglia

Tipo di Bottiglia: Champenoise pesante

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



Tortelli



Cappelletti



Lasagne



Brasato



Bollito di carne



Formaggi



Salumi

