

LOMBARDINI

Azienda Vinicola 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 DOC

Caratteristiche: rosso frizzante secco,
da uve selezionate

Fermentazione: lenta, metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7,5 g/l

Zuccheri: 11 g/l

Invecchiamento: da bersi giovane,
massimo 1-2 anni

Temperatura di servizio: 10°-12° C

Produktionsgebiet:

Provinz von Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Lambrusco Salamino,

Lambrusco di Sorbara

Klassifizierung: Reggiano g. U.

Eigenschaften: rot, perlend, trocken, aus
ausgewählten Trauben

Gärung: langsam, Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Säure: 7,5 g/l

Restzucker: 11 g/l

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal
1-2 Jahre

Trinktemperatur: 10°-12°C

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

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Rubinrot mit feinem

rosafarbenem Schaum

Bouquet: zart, fein und harmonisch mit

Duft nach roten Beeren

Geschmack: elegant, angenehm

ausgewogen und markant erfrischend,
mit kräftigem Körper

CARATTERISTICHE DI

CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 L.:

cartone da 12 bottiglie

Bottiglia da 0,750 L: cartone da 6 bottiglie

Bottiglia da 1,5 L.: astuccio da 1 bottiglia

Tipo di Bottiglia: Champenoise pesante

VERPACKUNG

0,375 L. Flasche:

12 Flaschen Karton

0,750 L. Flasche: 6 Flaschen Karton

1,5 L. Flasche: 1 Flasche Karton

Flaschentyp: schwere

Champagnerflasche

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino molto versatile per il suo equilibrio
e la sua eleganza.

Consigliamo a fianco di salumi e formaggi
oltre che dei piatti tipici della cucina

Emiliana come tortelli, cappelletti,
lasagne, carni bollite e brasati.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dank seiner Harmonie und Eleganz ist er
ein sehr vielseitiger Wein. Wir
empfehlen ihn zu Wurstwaren und Käse,
wie auch zu Lasagne und Tortelli
(Maultaschen), gekochtem Fleisch,
Schmorbraten und gegrilltem Fleisch.