

LOMBARDINI

Azienda Vinicola in Novellara dal 1925

Il Campanone

Reggiano DOC Lambrusco Rosso Secco

Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia

Ort: Novellara

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: Lambrusco Salamino, Marani

Klassifizierung: Reggiano g. U.

Eigenschaften: rot, perlend, trocken

Gärung: Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Säure: 7 g/l

Restzucker: 12 g/l

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1 oder 2 Jahre

Trinktemperatur: 12°-14°C

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: dunkles Rubinrot

Bouquet: anhaltend, mit Körper und mit zartem Duft nach Brom- und Heidelbeeren

Geschmack: trocken und gleichzeitig fruchtig, rund, rassig und harmonisch

VERPACKUNG

0,375 L. Flasche: 12 Flaschen Karton

0,750 L. Flasche: 6 oder 12 Flaschen Karton

1,50 L. Flasche: 1 Flasche Karton

Flaschentyp: Personalisierte Lombardini

Schlegelflasche

SPEISEEMPFEHLUNG

Gekochtes Fleisch, gegrilltes Fleisch, Lasagne, Maultaschen, Schmorbraten

Cantine Lombardini srl

Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) – Italien Tel. +39 0522 654224 -
Fax +39 0522 654545 www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it

