

# LOMBARDINI

Azienda Vinicola in Novellara dal 1925

La Rocca

Reggiano DOC Lambrusco Rosso Secco

---



**Produktionsgebiet:** Provinz Reggio Emilia

**Ort:** Novellara

**Region:** Emilia Romagna

**Rebsorte:** Lambrusco Salamino, Marani, di Sorbara

**Klassifizierung:** Reggiano g. U.

**Eigenschaften:** rot, perlend, trocken

**Gärung:** 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

## SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Rubinrot

**Bouquet:** angenehm und anhaltend, mit Duft nach Himbeeren

**Geschmack:** intensiv, trocken, angenehm harmonisch

## VERPACKUNGSEIGENSCHAFTEN

**0,750 L. Flasche:** 6 Flaschen Karton

**Flaschentyp:** Bordeaux Standard

## SPEISEEMPFEHLUNG

Küche der Emilia Romagna Region, Wurstwaren, gekochtes Fleisch

**Cantine Lombardini srl**

Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italien Tel. +39 0522 654224 -  
Fax +39 0522 654545 [www.lombardinivini.it](http://www.lombardinivini.it) - [info@lombardinivini.it](mailto:info@lombardinivini.it)