



# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## IL CAMPANONE BIANCO

VINO BIANCO FRIZZANTE SECCO

**Zona di produzione:** Provincia di Reggio Emilia

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

**Vitigni:** Pinot, Spergola, Pignoletto

**Classificazione:** vino bianco frizzante

**Caratteristiche:** bianco frizzante secco

**Fermentazione:** metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 11% Vol.

**Acidità:** 6 g/l

**Zuccheri:** 11 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** paglierino scarico

**Profumo:** delicato, elegante, con leggero sentore di pera

**Sapore:** fresco, equilibrato, armonico, secco, di buona struttura

### CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

**Bottiglie da 0,375 l:** cartone da 12 bottiglie

**Bottiglie da 0,750 l:** cartoni da 6 bottiglie

**Tipo di Bottiglia:** Renana Personalizzata Lombardini

### IL MODO CORRETTO DI ASSAPORARLO

**Invecchiamento:** da bersi giovane, massimo 18 mesi

**Temperatura di servizio:** 6° - 8° C

**Tipo di bicchiere:** Calice apertura media



### ABBINAMENTI



Antipasti



Primi piatti



Primi piatti di  
pesce



Secondi piatti di  
pesce

