



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

ROSATO DEL CAMPANONE

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSATO
SECCO

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara

Classificazione: Reggiano DOP

Caratteristiche: rosato frizzante secco

Fermentazione: metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7,5 g/l

Zuccheri: 11 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rubino chiaro

Profumo: gradevole e persistente, con leggero sentore di fragola

Sapore: secco, sapido ma armonico, fresco

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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: 8°- 10° C

Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI



Primi piatti



Tortelli



Cappelletti



Lasagne



Brasato



Bollito di carne