



# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## REGGIANO "C'ERA UNA VOLTA"

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSSO SECCO

**Produktionsgebiet:** Provinz Reggio Emilia

**Ort:** Novellara

**Region:** Emilia Romagna

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

**Klassifizierung:** Reggiano g. U.

**Eigenschaften:** rot, perlend, trocken

**Gärung:** Charmat-Methode

**Alkoholgehalt:** 11 Vol.-%

**Säure:** 7,5 g/l

**Restzucker:** 11 g/l

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** dunkles Rubinrot mit granatroten Reflexen und feinem Schaum

**Bouquet:** intensiv und anhaltend, mit Duft nach Erdbeeren

**Geschmack:** Körperreich, anhaltend, angenehm harmonisch

### VERPACKUNG

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

**Flaschentyp:** Tiziano Spumante

### DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

**Lagerfähigkeit:** jung zu trinken, maximal 1-2 Jahre

**Trinktemperatur:** 10°-12° C

**Art des Glases:** Mittlerer öffnender Becher



### SPEISEEMPFEHLUNG



erste Gänge



Cappelletti



Lasagne



Gekochtes  
Fleisch



gebratenes  
Fleisch