

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

IL CAMPANONE

REGGIANO DOP 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

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 Flaschen Karton

1,5 l. Flasche: 1 Flasche Karton

Flaschentyp: Personalisierte Lombardini Schlegelflasche

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

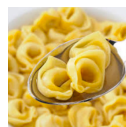
Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1 oder 2 Jahre

Trinktemperatur: 12°-14°C

Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher



SPEISEEMPFEHLUNG



Cappelletti



Lasagne



geschmortes Fleisch



Gekochtes Fleisch