

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## IL CAMPANONE

REGGIANO DOP LAMBRUSCO ROSSO SECCO



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

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

**Vitigni:** Lambrusco Salamino, Marani

**Classificazione:** Reggiano DOP

**Caratteristiche:** rosso frizzante secco

**Fermentazione:** metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 11% Vol.

**Acidità:** 7 g/l.

**Zuccheri:** 11 g/l.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** persistente, di corpo, con delicato sentore di mora e mirtilli

**Gusto:** asciutto ma fruttato, rotondo, vivace e armonioso

### CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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

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

**Bottiglie da 1,50 l:** cartone da 1 bottiglia

**Tipo di Bottiglia:** Renana Personalizzata Lombardini

### COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

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

**Temperatura di servizio:** 8°-10°C

**Tipo di bicchiere:** Calice apertura media



### ABBINAMENTI



Tortelli



Cappelletti



Lasagne



Brasato



Bollito di carne