

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

