

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## ROSATO DEL CAMPANONE

REGGIANO DOP LAMBRUSCO ROSATO SECCO



**Produktionsgebiet:** Provinz Reggio Emilia

**Ort:** Novellara

**Region:** Emilia Romagna

**Rebsorte:** Lambrusco Salamino, di Sorbara

**Klassifizierung:** Reggiano g. U.

**Eigenschaften:** rosé, perlend, trocken

**Gärung:** Charmat-Methode

**Alkoholgehalt:** 11 Vol.-%

**Säure:** 7,5 g/l

**Restzucker:** 11 g/l

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** helles Rubinrot

**Bouquet:** angenehm und anhaltend, mit leichtem Duft nach Erdbeeren

**Geschmack:** trocken, vollmundig, harmonisch und frisch

### VERPACKUNG

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

**Flaschentyp:** Personalisierte Lombardini Schlegelflasche

### 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



Vorspeisen



erste Gänge



Erste Fischgerichte



Cappelletti



zweite Fischgerichte



Sushi



gebratenes Fleisch



Weißes Fleisch



Pizza



Käse



Aufschnitt