

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## ROSATO DEL CAMPANONE

REGGIANO DOP LAMBRUSCO ROSATO SECCO



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

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

**Vitigni:** Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara

**Classificazione:** Reggiano DOP

**Caratteristiche:** rosato frizzante secco

**Fermentazione:** metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 11% Vol.

**Acidità:** 8,0 g/l

**Zuccheri:** 11 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rubino chiaro

**Profumo:** gradevole e persistente, con leggero sentore di fragola

**Gusto:** secco, sapido ma armonico, fresco

### CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

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

**Tipo di Bottiglia:** Renana Personalizzata Lombardini

### COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

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

**Temperatura di servizio:** 6° - 8° C

**Tipo di bicchiere:** Calice apertura media



### ABBINAMENTI



Antipasti



Primi piatti



Primi di pesce



Tortelli



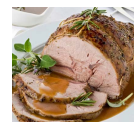
Cappelletti



Secondi di pesce



Sushi



Arrosti



Carni bianche



Pizza



Formaggi



Salumi