

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



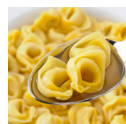
Primi piatti



Primi di pesce



Tortelli



Cappelletti



Secondi di pesce



Sushi



Arrosti



Carni bianche



Pizza



Formaggi



Salumi