

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## IL SIGNOR CAMPANONE

REGGIANO DOP LAMBRUSCO SPUMANTE  
BRUT



**Produktionsgebiet:** Provinz von Reggio Emilia

**Ort:** Novellara

**Region:** Emilia Romagna

**Rebsorte:** Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara

**Klassifizierung:** Reggiano g. U.

**Eigenschaften:** rot, perlend, trocken, aus ausgewählten Trauben

**Gärung:** langsam, Charmat-Methode

**Alkoholgehalt:** 11 Vol.-%

**Säure:** 7,5 g/l

**Restzucker:** 10 g/l

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Rubinrot mit feinem rosafarbenem Schaum

**Bouquet:** zart, fein und harmonisch mit Duft nach roten Beeren

**Geschmack:** elegant, angenehm ausgewogen und markant erfrischend, mit kräftigem Körper

### VERPACKUNG

**0,375 l. Flasche:** 12 Flaschen Karton

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

**1,5 l. Flasche:** 1 Flasche Karton

**Flaschentyp:** schwere Champagnerflasche

### DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

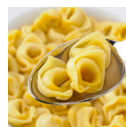
**Lagerfähigkeit:** jung zu trinken, maximal 18 Monate

**Trinktemperatur:** 10°-12°C

**Art des Glases:** Mittlerer öffnender Becher



### SPEISEEMPFEHLUNG



Cappelletti



Lasagne



geschmortes Fleisch



Gekochtes Fleisch



Käse



Aufschnitt