

# LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

## IL SIGNOR CAMPANONE

REGGIANO DOP LAMBRUSCO SPUMANTE  
BRUT



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

**Località:** Novellara

**Regione:** Emilia Romagna

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

**Classificazione:** Reggiano DOP

**Caratteristiche:** rosso spumante brut

**Fermentazione:** lenta, metodo Charmat

**Contenuto alcolico:** 11,50 % Vol.

**Acidità:** 7,5 g/l.

**Zuccheri:** 9 g/l.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino con spuma di colore rosato intenso

**Profumo:** delicato, fine e armonico con netto sentore di frutti rossi

**Gusto:** elegante, gradevolmente equilibrato, di buon corpo e di spiccata freschezza

### CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

**Bottiglie da 0,375 l:** cartone da 12 bottiglie

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

**Tipo di Bottiglia:** Tiziano Spumante

### COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

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

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

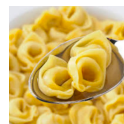
**Tipo di bicchiere:** Calice apertura media



### ABBINAMENTI



Tortelli



Cappelletti



Lasagne



Brasato



Bollito di carne



Formaggi



Salumi