LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

IL CAMPANONE

REGGIANO DOP LAMBRUSCO ROSSO SECCO

Produktionsgebiet: Provinz Reggio Emilia
Ort: Novellara
Region: Emilia Romagna
Rebsorte: Lambrusco Salamino, Marani
Klassifizierung: Reggiano g. U.
Eigenschaften: rot, perlend, trocken
Gärung: Charmat-Methode
Alkoholgehalt: 11 Vol.-%
Säure: 7 g/l
Restzucker: 12 g/l

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: dunkles Rubinrot
Bouquet: anhaltend, mit Körper und mit zartem Duft nach Brom- und Heidelbeeren
Geschmack: trocken und gleichzeitig fruchtig, rund, rassig und harmonisch

VERPACKUNG

0,375 l. Fasche: 12 Flaschen Karton
0,750 l. Flasche: 6 Flaschen Karton
1,5 l. Flasche: 1 Flasche Karton
Flaschentyp: Personalisierte Lombardini Schlegelflasche

DER RICHTIGE WEG, ES ZU GENIESSEN

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, maximal 1 oder 2 Jahre
Trinktemperatur: 12°-14°C
Art des Glases: Mittlerer öffnender Becher

SPEISEEMPFEHLUNG

Cappelletti

Lasagne

geschmortes Fleisch

Gekochtes Fleisch

Cantine Lombardini srl Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy - tel. +39 0522 654224 - fax +39 0522 653101 - www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it