LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

IL CAMPANONE MAGNUM

REGGIANO DOC LAMBRUSCO ROSSO SECCO



Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia
Località: Novellara
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco Salamino, Marani
Classificazione: Reggiano DOP
Caratteristiche: rosso frizzante secco
Fermentazione: metodo Charmat
Contenuto alcolico: 11% Vol.
Acidità: 7 g/l.
Zuccheri: 11 g/l.
Allergeni: Contiene solfiti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: persistente, di corpo, con delicato sentore di mora e mirtilli
Gusto: asciutto ma fruttato, rotondo, vivace e armonioso

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,375 l: cartone da 12 bottiglie
Bottiglie da 0,750 l: cartoni da 6 bottiglie
Bottiglie da 1,50 l: cartone da 1 bottiglia
Tipo di Bottiglia: Renana Personalizzata Lombardini

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi
Temperatura di servizio: 8°-10°C
Tipo di bicchiere: Calice apertura media



ABBINAMENTI


Tortelli


Cappelletti


Lasagne


Brasato


Bollito di carne

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