

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

IL SIGNOR CAMPANONE 0,375

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

