

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. Fasche: 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