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
Allergene: Contiene solfiti

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

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