



CANTINE LOMBARDINI

Una storia tra umiltà e ambizione

La storia della nascita delle **Cantine Lombardini** nel centro storico di Novellara ad opera del capostipite Angelo nel lontano 1925 è quantomeno singolare. Dall'inizio del Novecento la famiglia Lombardini introdusse nella propria città attività che nulla avevano a che fare con la produzione del vino: realizzò il primo cinema del luogo, poi installò la prima pompa di benzina della Bassa Reggiana, in seguito fece il primo distributore di carburanti all'ingrosso, ma prima di tutto ciò aveva avviato sotto i portici il bar più famoso del paese. La produzione vinicola nacque per rifornire proprio il bar di famiglia e i suoi clienti. Sembrerebbe tutto qui. E invece, nel corso del tempo, mentre si avvicendavano quattro generazioni, quella produzione venne ottimizzata e valorizzata a tal punto che oggi il nipote Marco e le sue tre figlie (Chiara, Cecilia e Virginia) producono vini frizzanti e spumanti di qualità che vengono consumati in Italia e all'estero, che sono presenti nelle più importanti fiere e che posizionano l'azienda tra le più affermate del settore: ne sono la prova i numerosi premi e riconoscimenti. **Marco Lombardini**, enologo e amministratore unico, è orgoglioso degli obiettivi raggiunti sul piano della qualità dei prodotti. Tra l'altro l'azienda detiene il primato di essere stata la prima e ancora unica cantina di Lambrusco ad aver adottato un **nuovissimo sistema di produzione** per ridurre l'ossidazione del prodotto e per conservare a lungo le sue qualità organolettiche. L'azienda propone diverse linee di prodotti, ma il fiore

all'occhiello è quella dedicata al **Campanone**, che deve il suo nome al Campanile della Rocca dei Gonzaga di Novellara, alla cui forma slanciata si ispira l'elegante bottiglia, appositamente brevettata dall'azienda all'inizio degli anni Novanta. Lo si può trovare in tre varianti: **rosso, bianco e rosato**. Il rosso è il Reggiano Doc più venduto in Italia ed è un vino spumeggiante, vivace e moderno, persistente e corposo (ottenuto da uve Salamino e Marani), dal colore rosso rubino intenso e dal delicato profumo di mora e mirtillo. Insomma, col suo carattere deciso ma anche armonico ed equilibrato, simboleggia al meglio il Lambrusco, con la sua unicità e versatilità, che lo rendono uno dei vini frizzanti più venduti al mondo. Invece il Campanone Rosato (ottenuto da Lambrusco Salamino e di Sorbara), caratterizzato dal brillante colore rubino chiaro e da un leggero sentore di fragola, con le sue sensazioni di freschezza e mineralità, è stato premiato per due anni consecutivi al Concorso Enologico Nazionale "Vini Rosati d'Italia". Infine il Campanone Bianco (ottenuto da un taglio di Pinot nero vinificato in bianco e Chardonnay) con un colore paglierino, è delicato, fresco ed elegante. In un'intervista per il mensile Imbottigliamento del giugno 2015 Chiara Lombardini ha dichiarato: *"I valori alla base della nostra attività sono due: lavorare con l'umiltà giusta, utile per spronarci a fare sempre meglio, e dotarsi dell'ambizione necessaria per poter conseguire un nuovo obiettivo"*. Ecco, il segreto dei Lombardini è questo.



L'ARTE IN CUCINA / 76

CONTATTI

CANTINE LOMBARDINI SRL

Via Cavour, 15
42017 Novellara (RE)
Tel. 0522-654224
Fax 0522-654545

www.lombardinivini.it
info@lombardinivini.it

LOMBARDINI

Azienda Vinicola in Novellara dal 1925

IL SIGNOR CAMPANONE

Reggiano Doc Lambrusco Rosso Secco



Zona di produzione:

Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara

Classificazione: Reggiano DOC

Caratteristiche: rosso frizzante secco, da uve selezionate

Fermentazione: lenta, metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11% Vol.

Acidità: 7,5 g/l

Zuccheri: 11 g/l

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 1-2 anni

Temperatura di servizio: 10°-12° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con

spuma di colore rosato intenso

Profumo: delicato, fine e armonico con netto sentore di frutti rossi

Sapore: elegante, gradevolmente equilibrato, di buon corpo e di spiccata freschezza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino molto versatile per il suo equilibrio e la sua eleganza.

Consigliamo a fianco di salumi e formaggi oltre che dei piatti tipici della cucina Emiliana come tortelli, cappelletti, lasagne, carni bollite e brasati.



LE CANTINE LOMBARDINI ALLA X EDIZIONE DEL SIMPOSIO NAZIONALE STELLE DELLA RISTORAZIONE

Lo Chef Alfonso Oliva suggerisce l'abbinamento gastronomico:

ROTLINI DI MANZO CON PANCETTA SU CREMA DI CECI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Pancetta Arrotondata Coppata Dolceagra
Senza Cotenna Veroni n. 8 fette;
8 filetti di Manzo mignon di circa g. 80 ;
Ceci in scatola g. 250;
1/2 spicchio d'aglio;
Rametto di rosmarino n. 1;
Trito di sedano, carota e cipolla g. 150;
1 patata;
olio extravergine d'oliva;
Sale, pepe, brodo vegetale;
1/2 bicchiere di vino bianco profumato.



PROCEDIMENTO

Far soffriggere il sedano, la carota e la cipolla con la patata, il rosmarino e l'aglio, eliminare l'aglio e unire i ceci con il brodo vegetale. Far cuocere per circa 15 minuti. Mettere i ceci nel mixer fino ad ottenere una crema vellutata. Avvolgere i filetti mignon nella pancetta e staccarli con uno spiedino in modo che la pancetta non si stacchi. In una padella antiaderente con un filo di olio extravergine d'oliva rosolare i filetti da entrambe le parti, regolare di sale e pepe; sgrassare e bagnare con il mezzo bicchiere di vino bianco e far evaporare la parte alcolica. Mettere la crema di ceci calda a specchio nel piatto, adagiare i filetti e guarnire con il rametto di rosmarino e un filo di olio extravergine d'oliva a crudo.