



Lambrusco Mantovano Secco DOC Camicia Rossa

Rubinrot bis purpur, fein, wenig
fruchtig, trocken in der Art, ein heiterer
und guter Freund

Winzer: Negri

Region: Lombardei

Rebsorte: Lambrusco di Ruberti u.a.

Farbe: rot

Ausbau: Méthode Charmat

Alkohol: 11.0 % vol

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Kühl serviert der Klassiker zur
Lasagne, auch zu Fleischgerichten der Po-Ebene

0.75 l – Bestellnummer 24300

Negri Lombardei

Insgesamt werden jährlich 155 Millionen Flaschen Lambrusco erzeugt, davon 45 Millionen als DOC-Wein. Trocken und mit viel Engagement werden aber nur 2% der Gesamtproduktion ausgebaut. Lambrusco ist ein Perlwein mit maximal 2,5 bar Druck. Er wird hauptsächlich in der Emilia-Romagna erzeugt, aber auch in der Lombardei. Die besten Lambrusco-Lagen der Lombardei befinden sich in der Provinz Mantua, in Sabbioneta, wo ein fruchtbares, von den Flüssen Oglio und Po begrenztes Ackerland liegt. Die Vinicola Negri war einer der ersten privaten

Weinbetriebe, der sich hier 1953 niederließ. Die leicht adstringierende, aber niemals voluminöse Eigenart macht Negris Lambrusco zu einem leichtfüßigen Begleiter zu allen Wurstwaren, Bollito misto und anderen, auch schwereren Fleischgerichten. Camicia Rossa, rotes Hemd, ist eine Eigenmarke von GARIBALDI. Die Rothemden waren Giuseppe Garibaldis einfache, besonders tapfere Soldaten. Lambrusco sollte immer leicht gekühlt getrunken werden.