

GIUBERTONI



LAMBRUSCO BIANCO IGT "SOLE D'INVERNO" SELEZIONE G



VITIGNO: 80% Lambrusco Marani 20% Lambrusco Salamino vinificato in bianco.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si sposa perfettamente con pietanze a base di pesce di acqua dolce, carni bianche, arrostiti e con parmigiano reggiano. Per gli amanti dei vini freschi e fruttati si consiglia anche come aperitivo.



ASPETTO: Nel bicchiere si presenta con una schiuma setosa e vivace di colore bianco latte.



COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.



PROFUMO: Intensi sentori di fiori bianchi con spiccate note di mela, pera e frutti tropicali.



GUSTO: Buona leggerezza e sapidità, impreziosito da una nota acida ben armonizzata con il residuo zuccherino, effervescente e piacevolmente fruttato.



VINE VARIETY: 80% Lambrusco Marani 20% Lambrusco Salamino, white-wine vinification.



SERVING TEMPERATURE: 6 - 8°C



ALCOHOL CONTENT: 11% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: It perfectly pairs with freshwater fish dishes, white meat, roasts and mature cheeses. It is also recommended as an aperitif to lovers of fresh and fruity wines.



APPEARANCE: In the glass, it is characterised by a velvety and lively foam.



COLOUR: Straw yellow with lively greenish tinges.



BOUQUET: Intense hints of white flowers with strong notes of apple, pear and tropical fruits.



TASTE: Light and flavoursome, enhanced by an acid note well attuned to residual sugars, effervescent and agreeably fruity.

GIUBERTONI S.R.L

Via Papa Giovanni XXIII - 46031 S. Nicolò Po, MN | T. +39 0376 252762 - F. +39 0376 252762 | info@cantinegiubertoni.it

www.cantinegiubertoni.it