

GIUBERTONI



## BIANCO SECCO EMILIA IGT "CONTE"



**VITIGNO:** Chardonnay e Trebbiano.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6°C



**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11% Vol.



**METODO DI RACCOLTA:** Manuale.



**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ottimo con dolci da forno, in particolare con la torta mantovana "La Sbrisolona". Per gli amanti dei vini aromatici si consiglia come aperitivo e come compagno di piatti dal gusto delicato.



**ASPETTO:** Spumoso e vivace.



**COLORE:** Giallo paglierino carico.



**PROFUMO:** Intensi sentori di fiori bianchi, pesca a polpa bianca e albicocca. Molto aromatico.



**GUSTO:** Effervescente, acidulo e piacevolmente fruttato.



**PREZZO:** 4,50€



**VINE VARIETY:** Chardonnay and Trebbiano.



**SERVING TEMPERATURE:** 6°C



**ALCOHOL CONTENT:** 11% Vol.



**HARVESTING METHOD:** By hand.



**SERVING SUGGESTIONS:** Excellent with baked deserts, in particular "La Sbrisolona". For lovers of aromatic wines, we recommend it as an aperitif and as the companion of dishes with a delicate flavour.



**APPEARANCE:** Frothy and vibrant.



**COLOUR:** Bright straw-yellow.



**BOUQUET:** Intense scents of white flowers, white flesh peach and apricot. Very aromatic.



**TASTE:** Effervescent, tangy and pleasantly fruity.



**PRICE:** 4,50€

**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](http://www.cantinegiubertoni.it)