

GIUBERTONI



LAMBRUSCO MANTOVANO SELEZIONE G



VITIGNO: 85% Lambrusco Salamino, 15% Ancellotta.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo compagno di taglieri di salumi e formaggi, ideale con piatti della tradizione mantovana come il risotto alla pilota, cotechino, salame mantovano, brasati e grigliata di maiale.



ASPETTO: Nel bicchiere si presenta con una spuma di tonalità violacea che fa percepire il carattere vivace di questo vino.



COLORE: Rubino intenso con riflessi violacei che esprime tutta la sua corposità.



PROFUMO: Al naso si notano intensi sentori fruttati che richiamano la mora selvatica, mirtillo e viola mammola.



GUSTO: La rotondità al palato e le note marcate di frutta rossa sono le caratteristiche fondamentali di questo vino, l'acidità fa percepire la grande freschezza e longevità.



PREZZO: 8,00€



VINE VARIETY: 85% Lambrusco Salamino, 15% Ancellotta.



SERVING TEMPERATURE: 8 - 10°C



ALCOHOL CONTENT: 11% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: If served chilled, this wine is perfect as an aperitif or with summer dishes. Served at higher temperatures, it pairs well with Mantua's traditional dishes, such as "bev'in vin" (fresh stuffed pasta, filled with meat, served in broth and Lambrusco), cotechino (a charcuterie product, similar to salami, that requires cooking), Mantua's salami, braised meats and grilled pork.



APPEARANCE: In the glass, a foam with violet hues conveys the lively and young character of this wine.



COLOUR: Intense ruby-red with violet tinges expressing all its body.



BOUQUET: To the nose, intense fruity nuances recalling dewberry, blueberry and violet.



TASTE: Effervescence rules the roost, the distinct red fruit notes are the fundamental characteristics of this wine, which along with its smoothness invite you to sip this Lambrusco again.



PRICE: 8,00€

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