

GIUBERTONI



LAMBRUSCO ROSATO SELEZIONE G



VITIGNO: 100% Marani.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo compagno di aperitivo, di piatti estivi come insalata di riso, prosciutto melone e taglieri di salumi grassi come ad esempio la pancetta.



ASPETTO: Appena versato si presenta una vivace spuma evanescente dai riflessi rosa cipria che fa notare il suo carattere fresco e vivace.



COLORE: Rosa cerasuolo con riflessi brillanti e intensi.



PROFUMO: Intensi sentori floreali con spiccate note di lampone che si amalgamano con sentori di frutta a bacca rossa, mora selvatica e ciliegia.



GUSTO: Dal gusto secco e deciso con un'acidità ben delineata che si amalgama perfettamente con i sentori di frutta che caratterizzano questo vino.



PREZZO: 8,00€



VINE VARIETY: 100% Marani.



SERVING TEMPERATURE: 8 - 10°C



ALCOHOL CONTENT: 11% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: The ideal wine for every occasion. If served at (4 - 6°C), it is perfect as an aperitif and pairs perfectly with summer dishes such as rice or seafood salads, cured ham and melon. Drunk at a higher temperature (10 - 14°C), it is perfect with cold cuts, grilled meat and first courses with meat or cheese.



APPEARANCE: As it is poured, a lively evanescent foam with pale pink tinges reflects the fresh and lively character of this wine.



COLOUR: This Lambrusco is characterised by a cherry-pink colour with bright and intense tinges.



BOUQUET: Intense floral scents with distinct notes of raspberry blending with hints of red berry fruits, dewberry and cherry.



TASTE: It features a very dry and strong flavour and a well-shaped acidity that perfectly blends with the fruity notes characterising this wine.



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