

GIUBERTONI



LAMBRUSCO PROVINCIA DI MANTOVA IGT "VECCHIO PONTE"



VITIGNO: Lambrusco Salamino, Ruberti e Ancellotta.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Servito fresco diventa un ottimo compagno di piatti estivi come paste fredde, insalate di farro e salumi. A temperatura ambiente rimane fedele a piatti della tradizione culinaria Mantovana.



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



COLORE: Rubino intenso che esprime struttura, corposità già da un primo esame visivo.



PROFUMO: Al naso si notano intensi sentori floreali con spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa e mora selvatica.



GUSTO: L'attacco in bocca appare subito effervescente per poi trasformarsi in un piacevole gusto fruttato con corposità persistente.



VINE VARIETY: Lambrusco Salamino, Ruberti and Ancellotta.



SERVING TEMPERATURE: 10 - 12°C



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: If served chilled, this wine pairs perfectly with summer dishes such as spelt or pasta salads and cold cuts. At room temperature, it remains faithful to Mantova's traditional dishes.



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



COLOUR: Intense ruby-red expressing its structure and body from the first visual examination.



BOUQUET: To the nose, intense floral scents with strong elements of violet intertwined with hints of red berry fruits and dewberry.



TASTE: The attack in the mouth is effervescent, then it changes into a pleasant fruity flavour with a lingering finish.

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