

GIUBERTONI



BIANCO SECCO EMILIA IGT "IL 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.



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.

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