

GIUBERTONI



SPUMANTE "9 DEMI" ROSÉ



VITIGNO: 60% Chardonnay 20% Pinot nero 20% Riesling.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 - 6°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale con piatti dal gusto ideale con piatti dal gusto semplice e delicato come crudità di pesce, salmone, paste fredde, carpaccio di manzo e rucola. Ottimo compagno di aperitivi.



ASPETTO: Nel bicchiere si presenta con un perlage fine e persistente.



COLORE: Rosa scarico che esprime la sua delicatezza.



PROFUMO: Intensi sentori di frutta a polpa bianca e agrumi come pompelmo e limone con piacevoli sentori floreali.



GUSTO: In bocca si presenta con una buona acidità, abbastanza morbido e fresco.



VINE VARIETY: 60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20% Riesling.



SERVING TEMPERATURE: 4 - 6°C



ALCOHOL CONTENT: 11% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: Ideal with simple and delicate tasting dishes with raw fish, salmon, cold pasta, beef and rocket salad. An excellent companion for aperitifs.



APPEARANCE: In the glass, it has a fine and persistent perlage.



COLOUR: A soft pink expressing delicacy.



BOUQUET: Intense scents of white pulp and citrus fruit, grapefruit and lemon, with pleasant floral overtones.



TASTE: Rather soft and fresh, with good acidity in the mouth.

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