

GIUBERTONI



PROSECCO DOC



VITIGNO: 100% Glera.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo con piatti estivi, antipasti di pesce. Per gli amanti dei vini freschi e fruttati si consiglia come aperitivo e come compagno di piatti dal gusto delicato.



COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.



PROFUMO: Intensi sentori di fiori bianchi con spiccate note fruttate.



GUSTO: Effervescente, acidulo e piacevolmente fruttato.



VINE VARIETY: 100% Glera.



SERVING TEMPERATURE: 6°C



ALCOHOL CONTENT: 11% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: Excellent with summer dishes, fish starters. For lovers of fresh and fruity wines, we recommend it as an aperitif and as the companion of dishes with a delicate flavour.



COLOUR: Straw yellow with greenish hues.



BOUQUET: Intense scents of white flowers with strong fruity notes.



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