

GIUBERTONI



LAMBRUSCO EMILIA IGT "LEARCO" ROSSO



VITIGNO: Lambrusco Salamino.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo con la cucina emiliana. Si accompagna bene con salumi e formaggi dai sapori importanti. Ottimo con carni e verdure grigliate.



ASPETTO: Nel bicchiere si presenta con una spuma consistente con tonalità violacea.



COLORE: Rubino intenso.



PROFUMO: Profumi di frutta a polpa rossa in particolare sono presenti spiccate note di susine.



GUSTO: Effervescente, acidulo e piacevolmente fruttato.



VINE VARIETY: Lambrusco Salamino.



SERVING TEMPERATURE: 10 -12°C



ALCOHOL CONTENT: 11% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: Excellent with the Emilian cuisine. It goes well with cold meats and cheeses with important flavours. Excellent with meat and grilled vegetables.



APPEARANCE: In the glass, it has a consistent froth with purplish hues.



COLOUR: Intense ruby red.



BOUQUET: Aromas of red fruits, in particular, there are clear notes of plums.



TASTE: Effervescent, very soft 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