

GIUBERTONI



# LAMBRUSCO PROVINCIA DI MANTOVA IGT "IL BEL ANGELIN" METODO ANCESTRALE



**VITIGNO:** 80% Lambrusco Ruberti 20% Ancellotta.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 - 12°C



**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11% Vol.



**METODO DI RACCOLTA:** Manuale.



**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Servito fresco (10-12°) diventa un ottimo compagno per piatti estivi e freschi.

A 18° C consigliamo di accompagnarlo a piatti importanti dai gusti decisi.



**ASPETTO:** Appena versato si presenta una vivace spuma cremosa di tonalità viola intenso.



**COLORE:** Rubino intenso che toni violacei.



**PROFUMO:** 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 e secchezza strutturata. Questo Lambrusco viene prodotto attraverso il metodo ancestrale, può presentare deposito sul fondo.



**VINE VARIETY:** 80% Lambrusco Ruberti 20% Ancellotta.



**SERVING TEMPERATURE:** 10 - 12°C



**ALCOHOL CONTENT:** 11% Vol.



**HARVESTING METHOD:** By hand.



**SERVING SUGGESTIONS:** Served chilled (10-12°) it becomes an excellent companion for fresh summer dishes.

At 18°C, we recommend it to accompany important dishes with distinctive flavours.



**APPEARANCE:** Just after pouring it has a vibrant, creamy foam with deep purple hues.



**COLOUR:** Ruby red with violet hues.



**BOUQUET:** Clear notes of sweet violets that intertwine with hints of red berries and wild blackberries.



**TASTE:** The attack in the mouth immediately appears vibrant and then turns into a pleasant fruity taste with persistent full-body and structured dryness. This Lambrusco is produced through the ancestral method, it may present sediment on the bottom.

**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](http://www.cantinegiubertoni.it)