

GIUBERTONI



PIPPI STRAVAGANTE

Pippi stravagante nasce da un progetto con Palazzo Ducale di Mantova in occasione della mostra che si è tenuta nel 2019 dedicata a Giulio Romano. Il suo nome prende origine dal vero nome di Giulio Romano, Pippi Jannuzzi o Giannuzzi Stravagante, in quanto era definito un artista con "stravagante maniera".

L'etichetta riporta le colonne tortili che progettò Giulio Romano che si trovano nel giardino pensile della cavallerizza nel palazzo ducale.

Il vino è stato prodotto ispirandosi al rinascimento infatti all'epoca facevano macerare il vino con frutti e spezie.

Ed è da qui che siamo partiti...

Pippi stravagante è stato ottenuto partendo dal vino del nostro territorio: il Lambrusco. Una lenta macerazione di 3 mesi in acciaio con frutti rossi come melograno e more di gelso con una speciale selezione di spezie tra queste assenzio e pepe di Guinea donano una delicata nota speziata ma nello stesso tempo una marcata nota di frutta rossa. Finita questa parte è fatto un breve passaggio in botte di rovere questa lavorazione gli ha donato la parte più tannica che si percepisce al palato nella parte finale del vino. I complessi sentori di vaniglia e la sua dolcezza vengono donati dal miele.

E' un vino pensato da abbinare a pietanze dolci o da utilizzare dopo il pasto come vino da meditazione. Ideale con Torta Sbrisolona, Anello di Monaco Torta delle Rose e Torta Paradiso. Interessante anche con i tortelli di zucca e Cappone alla Stefani.

Pippi Stravagante was born from a project with Palazzo Ducale in Mantua on the occasion of the 2019 exhibition dedicated to Giulio Romano. Its name originates from Giulio Romano's real name, Pippi Jannuzzi or Giannuzzi Stravagante, as he was defined as an artist with an "extravagant manner".

The label depicts the twisted columns that Giulio Romano designed, which can be found in the hanging garden of the Cavallerizza in the Ducal Palace. The wine has been produced with inspiration from the Renaissance, in fact at that time they macerated the wine with fruits and spices.

And this is where we started...

Pippi Stravagante was obtained starting from the wine of our territory: Lambrusco. A slow maceration of 3 months in stainless steel with red fruits such as pomegranate and mulberry with a special selection of spices among which absinthe and Guinea pepper give a delicate spicy note but at the same time a marked note of red fruit. Following this, the wine is briefly matured in oak barrels, which gives it the tannic character that can be perceived on the palate in the final part of the wine. The complex hints of vanilla and its sweetness are given by honey. It is a wine designed to be paired with sweet dishes or used after a meal as a meditation wine. Ideal with Torta Sbrisolona, Anello di Monaco Torta delle Rose and Torta Paradiso. Also interesting with pumpkin tortelli and Cappone alla Stefani.

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