

GIUBERTONI



# LAMBRUSCO BIANCO IGT "SOLE D'INVERNO" SELEZIONE G



**VITIGNO:** 80% Lambrusco Marani 20% Lambrusco Salamino vinificato in bianco.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 - 8°C



**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11% Vol.



**METODO DI RACCOLTA:** Manuale.



**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Si sposa perfettamente con pietanze a base di pesce di acqua dolce, carni bianche, arrostiti e con parmigiano reggiano. Per gli amanti dei vini freschi e fruttati si consiglia anche come aperitivo.



**ASPETTO:** Nel bicchiere si presenta con una schiuma setosa e vivace di colore bianco latte.



**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.



**PROFUMO:** Intensi sentori di fiori bianchi con spiccate note di mela, pera e frutti tropicali.



**GUSTO:** Buona leggerezza e sapidità, impreziosito da una nota acida ben armonizzata con il residuo zuccherino, effervescente e piacevolmente fruttato.



**VINE VARIETY:** 80% Lambrusco Marani 20% Lambrusco Salamino, white-wine vinification.



**SERVING TEMPERATURE:** 6 - 8°C



**ALCOHOL CONTENT:** 11% Vol.



**HARVESTING METHOD:** By hand.



**SERVING SUGGESTIONS:** It perfectly pairs with freshwater fish dishes, white meat, roasts and mature cheeses. It is also recommended as an aperitif to lovers of fresh and fruity wines.



**APPEARANCE:** In the glass, it is characterised by a velvety and lively foam.



**COLOUR:** Straw yellow with lively greenish tinges.



**BOUQUET:** Intense hints of white flowers with strong notes of apple, pear and tropical fruits.



**TASTE:** Light and flavoursome, enhanced by an acid note well attuned to residual sugars, effervescent and agreeably fruity.

**VALORI NUTRIZIONALI  
NUTRITIONAL VALUE:**



**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)