

GIUBERTONI



SPUMANTE "9 DEMI" BIANCO



VITIGNO: 80% Riesling, 20% Sauvignon Metodo Martinotti.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 - 6°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale con piatti dal gusto semplice e delicato come crudità di pesce, salmone, paste fredde, carpacci di manzo con rucola. Diventa anche ottimo compagno di aperitivi.



ASPETTO: Nel bicchiere si presenta con un perlage fine e persistente.



COLORE: Giallo paglierino con leggeri e piacevoli riflessi verdognoli che esprimono la sua freschezza.



PROFUMO: Intensi sentori di frutta a polpa bianca e Agrumi come pompelmo e limone con piacevoli sentori floreali.



GUSTO: In bocca si presenta con una buona acidità, abbastanza morbido e fresco.



VINE VARIETY: 80% Reasling, 20% Sauvignon Martinotti Method.



SERVING TEMPERATURE: 4 - 6°C



ALCOHOL CONTENT: 11% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: Ideal with simple, delicate tastes, such as fish crudité, salmon, cold pasta dishes, beef and rocket carpaccio. Great for aperitifs.



APPEARANCE: In the glass, it has a fine and persistent perlage.



COLOUR: Straw yellow with pleasant greenish reflections that express its freshness.



BOUQUET: Intense scents of white pulp and citrus fruits such as grapefruit and lemon with pleasant floral notes.



TASTE: Good acidity in the mouth, reasonably soft and fresh.

**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