

GIUBERTONI



## SPUMANTE EXTRA DRY BIANCO: 1967



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