



LAMBRUSCO PROVINCIA DI MANTOVA IGT

"ZERO"

SENZA SOLFITI AGGIUNTI



VITIGNO: Salamino e Maestri.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Consigliamo di accompagnarlo a piatti tipici Mantovani o Emiliani e a piatti importanti dai gusti decisi come salumi, formaggi stagionati, arrostiti e brasati e primi piatti a base di carne.



ASPETTO: Appena versato si presenta una vivace spuma evanescente dai riflessi violacei intensi che fa notare subito la giovinezza di questo prodotto.



COLORE: Questo Lambrusco presenta un colore rosso porpora dai riflessi violacei.



PROFUMO: Intensi sentori floreali con spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa matura, mora selvatica e marasca.



GUSTO: Dal gusto molto secco e con un'acidità ben delineata che si amalgama perfettamente con i sentori di frutta che caratterizzano questo vino.



PREZZO: 9,00€



VINE VARIETY: Salamino and Maestri.



SERVING TEMPERATURE: 10 - 12°C



ALCOHOL CONTENT: 12% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: We suggest pairing this wine with dishes that have a sharp and well-structured flavour. It is excellent with high-fat cold cuts, grilled meat, roasts and first courses with meat such as braised meat.



APPEARANCE: As it is poured, a lively evanescent foam with violet reflections immediately reveals the youthfulness of this wine.



COLOUR: This Lambrusco is characterised by a purple-red colour with violet reflections.



BOUQUET: Intense floral scents with strong elements of violet intertwined with hints of ripe red berry fruits, dewberry and marasca cherry.



TASTE: It features a very dry flavour and a well-shaped acidity that perfectly blends with the fruity notes characterising this wine.



PRICE: 9,00€

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