

GIUBERTONI



# SPUMANTE EXTRA DRY ROSÈ: 1965



**VITIGNO:** 60% Chardonnay 20% Pinot nero 20% Riesling.



**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, carpaccio di manzo e rucola. Ottimo compagno di aperitivi.



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



**COLORE:** Rosa scarico che esprime la sua delicatezza.



**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:** 60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20% Riesling.



**SERVING TEMPERATURE:** 4 - 6°C



**ALCOHOL CONTENT:** 11% Vol.



**HARVESTING METHOD:** By hand.



**SERVING SUGGESTIONS:** Ideal with simple and delicate tasting dishes with raw fish, salmon, cold pasta, beef and rocket salad. An excellent companion for aperitifs.



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



**COLOUR:** A soft pink expressing delicacy.



**BOUQUET:** Intense scents of white pulp and citrus fruit, grapefruit and lemon, with pleasant floral overtones.



**TASTE:** Rather soft and fresh, with good acidity in the mouth.

**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)