GIUBERTONI

IT-BIO-016
AGRICOLTURA ITALIA

LAMBRUSCO PROVINCIA DI MANTOVA IGT "ZERO"

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

VITIGNO: Maestri bio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% 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, arrosti 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.

VINE VARIETY: Maestri.

SERVING TEMPERATURE: 10 - 12°C

ALCOHOL CONTENT: 11% 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 reveal 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.

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