





Vitigno: 80% Lambrusco Marani 20% Lambrusco Salami-
no vinificato in bianco.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C

Gradazione alcolica: 11%

Abbinamenti Gastronomici: si sposa perfettamente con
pietanze a base di pesce di acqua dolce, carni bianche,
arrosti e con i formaggi stagionati. Per gli amanti dei vini
freschi e fruttati si consiglia anche come aperitivo.

Profilo Organolettico:

ASPETTO: nel bicchiere si presenta con una schiuma
setosa e vivace.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli vivaci.

PROFUMO: Intensi sentori di fiori bianchi con spiccate
note di mela, pera e frutti tropicali.

GUSTO: buona leggerezza e sapidità, impreziosito da una
nota acida ben armonizzata con il residuo zuccherino,
effervescente e piacevolmente fruttato.



CANTINE GIUBERTONI s.n.c.

Via Papa Giovanni XXIII°

46031 S. Nicolò Po, MN

T. +39 0376 252762

F. +39 0376 252762

info@cantinegiubertoni.it

www.cantinegiubertoni.it

Punto Vendita

Via Romana Zuccona, 23

46031 Bagnolo S.Vito MN

T. +39 0376 253596