

*Lambrusco  
Mantovano DOP*



# Lambrusco Mantovano DOP

Uvaggio: Lambrusco Salamino e Viadanese

Zona di produzione: Oltrepo Mantovano

Metodo di raccolta: Manuale

Vinificazione: Vinificazione tradizionale in rosso con macerazione sulle vinacce per 4 giorni

Durata di fermentazione: 10 - 12 gg

Temperatura di Fermentazione: 20 - 24°

Abbinamenti Gastronomici: consigliato con piatti dai sapori decisi e strutturati, come arrostiti, cotechino, salumi. Ottimo compagno del "bevrin vin" tipico della cucina mantovana. In estate bevuto fresco diventa compagno di paste fredde e piatti estivi. Temperatura di servizio: 12-14°.

Profilo Organolettico:

ASPETTO: nel bicchiere si presenta con una spuma consistente di tonalità violacea che fa percepire il carattere di questo vino.

COLORE: rubino intenso con evidenti riflessi violacei che si attenuano per dare spazio alle tonalità di rosso man mano che ci allontana dalla vendemmia.

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: l'effervescenza fa da padrona, il gusto di frutta rossa e la morbidezza sono ben evidenti e invitano a sorseggiare di nuovo questo lambrusco.

GIUBERTONI



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