

# Zero

SOLFITI



# Zero

Lambrusco Provincia di Mantova IGP senza solfiti aggiunti

Vitigno: 100% Maëstri

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti Gastronomici: consigliamo di accompagnarlo con piatti dai sapori decisi e strutturati. Eccellente con salumi grassi, carne alla griglia, arrostiti e primi piatti a base di carne come selvaggina.

Profilo Organolettico:

**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.

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  
C.F. - P.Iva 01352280208