





Vitigno: 85% Salamino 15% Ancellotta

Zona di Produzione: Oltre Po Mantovano

Metodo di raccolta: manuale

Vinificazione: tradizionale, con macerazione di almeno 4 giorni sulle uve

Durata di fermentazione: 12 giorni

Abbinamenti Gastronomici: servito fresco può diventare ottimo compagno di piatti estivi e aperitivi.

Servito ad una temperatura più elevata può essere accompagnato con piatti della tradizione mantovana come "bevrin vin", cotechino, salame mantovano, brasati e grigliata di maiale.

Profilo Organolettico:

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

COLORE: rubino intenso con riflessi violacei che esprime tutta la sua corposità.

PROFUMO: al naso si notano intensi sentori fruttati che richiamano la mora selvatica, mirtillo e viola mammola.

GUSTO: l'effervescenza la fa da padrona, le note di frutta rossa e la sua morbidezza invitano a sorseggiare di nuovo questo lambrusco.



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