

LAMBRUSCO ROSATO



LAMBRUSCO ROSATO

Vitigno: 100% Lambrusco Ruberti

Temperatura di servizio: 10-12°C

Zona di Produzione: Oltrepo Mantovano

Metodo di Raccolta: Manuale

Vinificazione: Vinificazione in rosato con macerazione di un giorno per estrarre il suo colore brillante e i profumi di frutta fresca.

Durata di Fermentazione: 10-12 gg

Temperatura di Fermentazione: 20-24°

Abbinamenti Gastronomici: servito fresco diventa un ottimo compagno di piatti estivi come paste fredde, insalate di farro e salumi. A temperatura ambiente rimane fedele a piatti della tradizione culinaria Mantovana.

Profilo Organolettico:

ASPETTO: nel bicchiere si presenta con una spuma vivace e cremosa con tonalità rosa.

COLORE: rosa vivace

PROFUMO: al naso si notano intensi sentori floreali con spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa e mora selvatica.

GUSTO: : l'attacco in bocca appare subito effervescente per poi trasformarsi in un piacevole gusto fruttato con compostità persistente.

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