

Vecchio Ponte



Vecchio Ponte

Uvaggio: Lambrusco Salamino, Ruberti e Ancellotta.

Zona di Produzione: Oltrepo Mantovano

Metodo di raccolta: manuale

Vinificazione: tradizionale in rosso con macerazione a freddo per massimizzare l'estrazione aromatica.

Durata di Fermentazione: 10 - 12 gg

Temperatura di Fermentazione: 20 - 24° C

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 di tonalità violacea che fa percepire il carattere vivace e giovane di questo vino.

COLORE: rubino intenso che esprime struttura, corposità già da un primo esame visivo.

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 corposità 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