

# Vecchio Ponte

Old Bridge



## Vecchio Ponte IGP

**Vitigno:** Lambrusco Salamino, Ruberti e Ancellotta.

**Temperatura di servizio:** 10 - 12°

**Abbinamenti:** 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.

## Old Bridge IGP

**Vine variety:** Lambrusco Salamino, Ruberti and Ancellotta.

**Serving temperature:** 10 – 12°C

**Serving Suggestions:** if served chilled, this wine pairs perfectly with summer dishes such as spelt or pasta salads and cold cuts. At room temperature, it remains faithful to Mantova's traditional dishes.

### Organoleptic Profile:

**Appearance:** in the glass, a violet foam conveys the lively and young character of this wine.

**Colour:** intense ruby-red expressing its structure and body from the first visual examination.

**Aroma:** on the nose, intense floral nuances with strong elements of violet intertwined with hints of red berry fruits and dewberry.

**Taste:** the attack in the mouth is effervescent, then it changes into a pleasant fruity flavour with a lingering finish.

