



LAMBRUSCO Senza Solfiti Biologico "Zero"

Vitigno: Salamino e Maëstri

Temperatura di Servizio: 10-12° C

Abbinamenti Gastronomici: Consigliamo di accopparlo a piatti tipici Mantovani o Emiliani e a piatti importanti dai gusti decisi come salumi, formaggi stagionati, arrostiti e brasati e primi piatti a base di carne.

Profilo Organoleptico:

ASPETTO: Appena versato si presenta una vivace spuma cremosa di tonalità violacea che lo rende subito un prodotto interessante.

COLORE: Rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: Intensi sentori orali 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



GIUBERTONI s.l.r.
Via Papa Giovanni XXIII°
46031 S. Nicolò Po, MN
T. +39 0376 252762
F. +39 0376 252762
info@cantinegiubertoni.it
www.cantinegiubertoni.it

Punti Vendita
Bagnolo S.Vito MN
Castel D'Ario MN
Suzzara MN
Gonzaga MN
Pesceira del Garda VR