

GIUBERTONI



BIANCO SECCO EMILIA IGT «CONTE»

VITIGNO:

Chardonnay e Trebbiano

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo con dolci da forno, in particolare con la torta mantovana "La Sbrisolona". Per gli amanti dei vini aromatici si consiglia come aperitivo e come compagno di piatti dal gusto delicato.

ASPETTO:

Spumoso e vivace

COLORE:

Giallo paglierino carico.

PROFUMO:

Intensi sentori di fiori bianchi, pesca a polpa bianca e albicocca. Molto aromatico.

GUSTO:

Effervescente, acidulo e piacevolmente fruttato.

GIUBERTONI s.r.l.

Via Papa Giovanni XXIII° - 46031 S. Nicolò Po, MN | T. +39 0376 252762 - F. +39 0376 252762 | info@cantinegiubertoni.it

www.cantinegiubertoni.it

GIUBERTONI



BIANCO SECCO EMILIA IGT «CONTE»

Vine variety:

Chardonnay and Trebbiano

Serving temperature:

6°C

Serving Suggestions:

Excellent with baked cake, "La Sbrisolona". For lovers of aromatic wines we recommend it as aperitif and as the companion of dishes with a delicate flavour.

Appearance:

Frothy and vibrant.

Colour:

Bright straw-yellow.

Bouquet:

Intense aromas of flowers, white peach and apricot. Very aromatic.

Taste:

Effervescent, tangy and pleasantly fruity.

GIUBERTONI s.r.l.

Via Papa Giovanni XXIII° - 46031 S. Nicolò Po, MN | T. +39 0376 252762 - F. +39 0376 252762 | info@cantinegiubertoni.it

www.cantinegiubertoni.it