

GIUBERTONI



LAMBRUSCO BIANCO IGT "SOLE D'INVERNO" G

VITIGNO:

80% Lambrusco Marani 20% Lambrusco Salamino vinificato in bianco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6 - 8°C

GRADAZIONE ALCOLICA:

11%

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si sposa perfettamente con pietanze a base di pesce di acqua dolce, carni bianche, arrostiti e con i formaggi stagionati. Per gli amanti dei vini freschi e fruttati si consiglia anche come aperitivo.

ASPETTO:

Nel bicchiere si presenta con una schiuma setosa e vivace.

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli vivaci.

PROFUMO:

Intensi sentori di fiori bianchi con spiccate note di mela, pera e frutti tropicali.

GUSTO:

Buona leggerezza e sapidità, impreziosito da una nota acida ben armonizzata con il residuo zuccherino, effervescente 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



LAMBRUSCO BIANCO IGT "SOLE D'INVERNO" G

Vine variety:

80% Lambrusco Marani 20% Lambrusco Salamino, white-wine vinification.

Serving temperature:

6 - 8 °C

Alcohol content:

11%

Serving Suggestions:

It perfectly pairs with freshwater fish dishes, white meat, roasts and aged cheeses. It is also recommended as an aperitif to lovers of fresh and fruity wines.

Appearance:

In the glass it is characterised by a velvety and lively foam.

Colour:

Straw yellow with lively greenish tinges.

Bouquet:

Intense white flowers nuances with strong notes of apple, pear and tropical fruits.

Taste:

Light and flavoursome, enhanced by an acid note well attuned to residual sugars, effervescent and agreeably 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