

GIUBERTONI



LAMBRUSCO EMILIA IGT «LEARCO» ROSSO

VITIGNO:

Lambrusco Salamino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12 - 14 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo con la cucina emiliana. Si accompagna bene con salumi e formaggi dai sapori importanti. Ottimo con carni e verdure grigliate.

ASPETTO:

Nel bicchiere si presenta con una spuma consistente con tonalità violacea.

COLORE:

Rubino Intenso.

PROFUMO:

Profumi di frutta a polpa rossa in particolare sono presenti spiccate note di Susine.

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



LAMBRUSCO EMILIA IGT «LEARCO» ROSSO

Vine variety:

Lambrusco Salamino.

Serving temperature:

12 - 14°C

Serving suggestions:

Excellent with the Emilian cuisine. It goes well with cold meats and cheeses of important flavours. Excellent with meat and grilled vegetables.

Appearance:

In the glass it has a consistent froth with purplish hues.

Colour:

Intense ruby red.

Bouquet:

Aromas of red fruits, in particular, there are clear notes of plums.

Taste:

Effervescent, very soft 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