

GIUBERTONI



## LAMBRUSCO ROSATO IGT «G»

### VITIGNO:

100% Marani

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10 - 12°C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale per ogni occasione.

Bevuto fresco (4 - 6°C) diventa ottimo compagno di aperitivo, di piatti estivi come insalata di riso, prosciutto melone o anche insalata di mare. Bevuto ad una temperatura più alta 10 - 14°C) è ottimo con piatti grassi come affettati e carni alla griglia e primi a base di carne o formaggi.

### ASPETTO:

Appena versato si presenta una vivace spuma evanescente dai riflessi rosa cipria che fa notare il suo carattere fresco e vivace.

### COLORE:

Questo Lambrusco presenta un colore rosa cerasuolo con riflessi brillanti e intensi.

### PROFUMO:

Intensi sentori floreali con spiccate note di lampone che si amalgamano con sentori di frutta a bacca rossa, mora selvatica e ciliegia.

### GUSTO:

Dal gusto secco e deciso con un'acidità ben delineata che si amalgama perfettamente con i sentori di frutta che caratterizzano questo vino.

**GIUBERTONI s.r.l.**

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

[www.cantinegiubertoni.it](http://www.cantinegiubertoni.it)

GIUBERTONI



## LAMBRUSCO ROSATO IGT «G»

**Vine variety:**

100% Marani

**Serving temperature:**

10 - 12°C

**Serving Suggestions:**

The ideal win for every occasion.

If served at (4 - 6°C), it is perfect as an aperitif and pairs perfectly with summer dishes such as rice or seafood salads, raw ham and melon. Drunk at a higher temperature (10 - 14°C), it is perfect with cold cuts, grilled meat and first courses with meat or cheese.

**Appearance:**

As it is poured, a lively evanescent foam with pale pink tinges reflects the fresh and lively character of this wine.

**Colour:**

This Lambrusco is characterised by a cherry-pink colour with bright and intense tinges.

**Bouquet:**

Intense floral nuances with strong elements of raspberry blending with hints red berry fruits, dewberry and cherry.

**Taste:**

It features a very dry and strong flavour and a well-shaped acidity that perfectly blends with the fruity notes characterising this wine.

**GIUBERTONI s.r.l.**

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

[www.cantinegiubertoni.it](http://www.cantinegiubertoni.it)