

GIUBERTONI



LAMBRUSCO PROVINCIA DI MANTOVA IGT BEL ANGELIN "METODO ANCESTRALE"

VITIGNO:

80% Lambrusco Ruberti 20% Ancellotta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Servito fresco (10-12°) diventa un ottimo compagno per piatti estivi e freschi .

A 18° C consigliamo di accompagnarlo a piatti importanti dai gusti decisi.

ASPETTO:

Appena versato si presenta una vivace spuma cremosa di tonalità viola intenso.

COLORE:

Rubino intenso che toni violacei.

PROFUMO:

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 e secchezza strutturata. Questo Lambrusco viene prodotto attraverso il metodo ancestrale, può presentare deposito sul fondo.

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 PROVINCIA DI MANTOVA IGT BEL ANGELIN "METODO ANCESTRALE"

Vine variety:

80% Lambrusco Ruberti 20% Ancellotta.

Serving temperature:

10 -12 °C

Serving suggestions:

Served chilled (10-12°) it becomes an excellent companion for fresh summer dishes.

At 18 °C, we recommend it to accompany important dishes with distinctive flavours.

Appearance:

Just after pouring it has a vibrant, creamy foam with deep purple hues.

Colour:

Ruby red with violet hues.

Bouquet:

Clear notes of sweet violets that intertwine with hints of red berries and wild blackberries.

Taste:

The attack in the mouth immediately appears vibrant and then turns into a pleasant fruity taste with persistent full-body and structured dryness. This Lambrusco is produced through the ancestral method, it may present sediment on the bottom.

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