

GIUBERTONI



## SPUMANTE 9 DEMI ROSÈ

### VITIGNO:

60% Chardonnay 20% Pinot nero 20% Reasling

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6 - 8°C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale con piatti dal gusto semplice e delicato come crudità di pesce, salmone, paste fredde, carichi di manzo e rucola. Ottimo compagno di aperitivi.

### ASPETTO:

Nel bicchiere si presenta con un perlate fine e persistente.

### COLORE:

Rosa scarico che esprime la sua delicatezza.

### PROFUMO:

Intensi sentori di frutta a polpa bianca e agrumi come pompelmo e limone con piacevoli sentori floreali.

### GUSTO:

In bocca si presenta con una buona acidità, abbastanza morbido e fresco.

**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



## SPUMANTE 9 DEMI ROSÈ

**Vine variety:**

60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20% Riesling.

**Serving temperature:**

6 - 8°C.

**Serving suggestions:**

Ideal with simple and delicate tasting dishes with raw fish, salmon, cold pasta, beef and rocket salad. An excellent companion to aperitifs.

**Appearance:**

Exhibits a fine and persistent pearlescence in the glass.

**Colour:**

A soft pink expressing delicacy.

**Bouquet:**

Intense hints of white pulp and citrus fruit, grapefruit and lemon, with pleasant floral overtones.

**Taste:**

Rather soft and fresh, with good acidity in the mouth.



**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)