

GIUBERTONI



LAMBRUSCO MN DOC "CONTE AMABILE"

VITIGNO

Lambrusco Salamino e Viadanese

METODO DI RACCOLTA

Manuale

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Consigliato con piatti dai sapori decisi e strutturati come arrostiti di carne e taglieri di salumi. In Estate, bevuto fresco, diventa compagno di paste fredde e piatti estivi.

COLORE

Rubino intenso con evidenti riflessi violacei che si attenuano per dare spazio alle tonalità di rosso man mano che ci si allontana dalla vendemmia.

ASPETTO

Nel bicchiere si presenta con una spuma consistente di tonalità violacea che ci fa percepire il carattere di questo vino.

PROFUMO

Intensi sentori floreali con spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa matura, mora selvatica e marasca.

GUSTO

L'effervescenza fa da padrona, il gusto di frutta rossa e la morbidezza sono ben evidenti e invitano a sorseggiare di nuovo questo lambrusco.

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 MN DOC "CONTE AMABILE"

Grape variety:

Lambrusco Salamino and Viadanese

Serving temperature:

8°C

Harvesting Method:

by hand

Serving Suggestions:

we suggest pairing this wine with dislt's a perfect match for tasty and structured dishes like roast meat and cold cuts. Served chilled, it becomes a perfect companion for fresh summer dishes.

Appearance:

In the glass it has a consistent froth with purplish highlights that make us perceive the character of this wine.

Colour:

Intense ruby red colour with purple highlights tending towards garnet as it evolves.

Bouquet:

Intense floral hints, notes of sweet violet that weave with a vibrant aroma of ripe red berry fruit, wild blackberry and marasca cherry.

Taste:

Effervescence, red fruit taste and roundness invite you to enjoy this Lambrusco once again.

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