



ACQUISTATO IL

Lambrusco Mantovano DOC Linea G



Svinando

Berlo è una gioia

E finalmente, eccolo qua: sulle frequenze di Svinando torna il Lambrusco. Spumeggiante, schietto e spontaneo, resistere è davvero un'impresa. Se poi è il Lambrusco Mantovano di Giubertoni, fruttatissimo, strutturato e pieno? beh, a dire di no non ci proviamo neanche!

Per Ligabue era ?Lambrusco e popcorn?: abbinamento discutibile, ma che dice molto sul profilo di uno dei vini, nel bene e nel male, più conosciuti e diffusi dello Stivale. Lo ami o lo odi, non concede vie di mezzo. Il Lambrusco è un vino davvero trasversale, che per decenni ha rappresentato le tavole italiane, ricche e povere, accompagnando e facendo crescere quei primordiali accenni di Made in Italy di cui oggi si parla tanto. Il ?G? di Giubertoni vince a mani basse già solo con la bottiglia: sexy ed elegante con le sue forme sinuose, i dettagli metallizzati e la bella etichetta rotonda. Ma, ça va sans dire, ciò che conta è quello che la bottiglia contiene: un rosso frizzante che profuma di frutti rossi, percepibili in maniera distinta e più nitida rispetto all'annata precedente già proposta. Perfetto come aperitivo se servito fresco, oppure, a una temperatura più elevata, ottimo in abbinamento a piatti di carne come cotechino, arrosti e grigliate. E a pensarci bene, perché no: ottimo anche con i popcorn! Lambrusco da 5 generazioni: ecco Cantine Giubertoni. Angelo Giubertoni, il ?Bel Angelin?, commerciava vino dell'Oltrepò Mantovano già alla fine dell'Ottocento. Il salto dal commercio alla produzione è stato breve, e oggi, dopo due guerre e più di un secolo, Cantine Giubertoni sono una realtà da 100.000 bottiglie all'anno. A gestire l'azienda sono Omero Giubertoni e Alessandro ed Emma Coppini.

La Vigna	
Terreno	Argilloso
Esposizione	Nord, Terreni pianeggianti
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	2.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia Provenienza	Lombardia
Uve	Lambrusco salamino 85%, Ancellotta 15%
Gradazione	11% vol.
Temp. Servizio	12-16°
Quando Berlo	Entro un anno
Abbinamento	Primi piatti a base di sugo di carne, carni ai ferri
Vinificazione	Tradizionale in rosso, con macerazione di almeno 4 giorni sulle uve; fermentazione di 10-12 giorni ad una temperatura controllata compresa tra i 20° ed i 24° con diversi rimontaggi
Sensazioni	Alla vista si presenta con una spuma intensa ed evanescente, ed un colore rubino intenso. Il naso evoca sentori intensi di macedonia di frutti rossi. Al palato la bocca è equilibrata tra la componente dolce e l'acidità, con un finale asciutto molto piacevole

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821