ACQUISTATO IL .....

Lambrusco Mantovano IGT Vecchio Ponte NV

Ti prendo e ti porto via

Un rosso leggero, spensierato, di quelli che ti portano via con la mente: violaceo scuro, ovviamente frizzante, al naso spiccano i frutti rossi, dalla fragola al lampone. Un rosso morbido, appena abboccato, che conquista con la sua semplicità e piacevolezza. Un rosso per tutte le stagioni nell'annata nuova di zecca.

Lambrusco da 5 generazioni: ecco in breve il curriculum di 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	Guyot
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Lombardia
Uve	70% rambrusco salamino, 15% ruberti, 15% ancellotta
Gradazione	11% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Salumi, formaggi, patè
Vinificazione	Fermentazione e macerazione in cemento, presa di spuma acciaio, affinamento 20 giorni in bottiglia
Sensazioni	Rosso scuro, tendente al violaceo, frizzante, al naso al naso note di frutti rossi e all'assaggio appena abboccato

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821