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	Rosso frizzante abboccato IGP
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