



GIACOBAZZI
MODENA

7 GIACOBAZZI 7

Prosecco D.O.C.
Gold Mirror

CLASSIFICAZIONE: Bianco frizzante brut

UVE: 100% Glera

ALCOOL: 11,5%

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: Ampio e fruttato, ricorda la mela gialla, la pesca, il glicine e i fiori di acacia

GUSTO: Piacevolmente fresco e fruttato. Pienezza, rotondità e lunghezza

VINIFICAZIONE: Vinificato in bianco con pigiatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura costante. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto servito come aperitivo o può accompagnare piacevolmente anche tutto il pasto, in particolare piatti a base di pesce



www.giacobazzivini.com

Seguici su





7 GIACOBAZZI 7

Prosecco D.O.C.
Gold Mirror

CLASSIFICATION: Sparkling brut white

GRAPES: 100% Glera

ALCOHOL: 11.5%

COLOR: Straw yellow with greenish reflections

PERFUME: Ample and fruity, reminiscent of golden apple, peach, wisteria and acacia flowers

TASTE: Pleasantly fresh and fruity. Good fullness, roundness and length

VINIFICATION: Vinified in white with a soft crushing and fermentation in stainless steel tanks under constant temperature. The subsequent second taking of froth takes place by natural re-fermentation according to the Charmat method

SERVICE TEMPERATURE: 6 - 8°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Perfect served as an aperitif or it can also pleasantly accompany throughout the meal, particularly along seafood dishes



www.giacobazzivini.com

Follow us





7 GIACOBAZZI 7

Prosecco D.O.C. – Gold Mirror

CLASIFICACIÓN: Espumoso blanco brut

UVAS: 100% Glera

GRADO ALCOHÓLICO: 11,5%

COLOR: Amarillo pajizo con reflejos verdosos

PERFUME: Amplio y afrutado, que recuerda a la manzana amarilla, el melocotón, la glicina y las flores de acacia

SABOR: Agradablemente fresco y afrutado. Buena plenitud, redondez y longitud

VINIFICACIÓN: Vinificado en blanco con un suave estrujado y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura constante. La segunda toma de espuma posterior tiene lugar por refermentación natural según el método Charmat

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 - 8°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Perfecto servido como aperitivo o también puede acompañar agradablemente durante toda la comida, especialmente junto con platos de mariscos



www.giacobazzivini.com

Síguenos

