



7 GIACOBAZZI 7

Prosecco D.O.C. Rosé
Pink mirror

CLASSIFICAZIONE: Spumante brut rosé

UVE: 85% Glera, 15% Pinot Nero

ALCOOL: 11,5%

COLORE: Rosa madreperla brillante

PROFUMO: Note floreali e fruttate che ricordano la pesca bianca, il fiore della rosa e i fiori di pesco

GUSTO: Fresco, delicato e con un buon equilibrio acido

VINIFICAZIONE: Per le uve Glera è stato vinificato in bianco con pigiatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura costante. Per il pinot nero abbiamo una brevissima macerazione e una tradizionale vinificazione in rosso. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat sempre a temperatura controllata non superiore a 15°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Può essere servito come aperitivo o può accompagnare piacevolmente anche tutto il pasto, in particolare piatti di pesce e carni bianche

www.giacobazzivini.com

Seguici su





7 GIACOBAZZI 7

Prosecco D.O.C. Rosé

Pink mirror

CLASSIFICATION: Sparkling brut rosé

GRAPES: 85% Glera, 15% Pinot Nero

ALCOHOL: 11.5%

COLOR: light rose

PERFUME: floral and fruity notes reminding of white peach rose flower and peach blossom

TASTE: fresh, delicate and with a good acidic balance

VINIFICATION: For the Glera grapes it became vinified in white with a soft crushing and fermentation in stainless steel tanks under constant temperature. For the pinot noir we have a very short maceration and traditional red vinification. The subsequent second taking of froth takes place by natural re-fermentation according to the Charmat method always at a controlled temperature not exceeding 15 °C

SERVICE TEMPERATURE: 6 - 8°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: It can be served as an aperitif or it can also pleasantly accompany throughout the meal, particularly along seafood dishes and white meat

www.giacobazzivini.com

Follow us





7 GIACOBAZZI 7

Prosecco D.O.C. Rosé
Pink mirror

CLASIFICACIÓN: Espumoso brut rosado

UVAS: 85% Glera, 15% Pinot Nero

GRADO ALCOHÓLICO: 11,5%

COLOR: Rosa nácar brillante

PERFUME: Notas florales y afrutadas que recuerdan al melocotón blanco, la flor de rosa y el melocotón

SABOR: Fresco, delicado y con un buen equilibrio ácido

VINIFICACIÓN: Para la uva Glera se vinificó en blanco con un suave estrujado y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura constante. Para el pinot noir tenemos una maceración muy corta y una vinificación tinta tradicional. La segunda toma de espuma posterior se realiza por refermentación natural según el método Charmat, siempre a una temperatura controlada que no supere los 15°C

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 - 8°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Se puede servir como aperitivo o también puede acompañar agradablemente durante toda la comida, especialmente junto con platos de mariscos y carnes blancas

www.giacobazzivini.com

Follow us

