



GIACOBAZZI
MODENA



ROSÉ Metodo Martinotti

SPUMANTE - SPARKLING ROSÉ

ITALIANO

Uve: uve 100% italiane

Alcohol: 11%

Colore: Rosa brillante

Bouquet: Note di lampone e fragoline di bosco, con un finale di rosa antica

Gusto: E' raffinato, sapido ed elegante

Bottiglia: Cuvée - 75 cl

Chiusura: sughero a fungo

Cassa da: 6 bottiglie

Pallettizzazione: 80×120: 80 cartoni / 100×120: 100 cartoni

ENGLISH

Grapes: 100% Italian white grapes

Alcohol: 11%

Color: Bright pink

Bouquet: Notes of raspberry and wild strawberries, with an ending of ancient rose

Gusto: It is refined, sapid and elegant

Type of bottle: Cuvée - 75 cl

Closure: mushroom cork

Case by: 6 bottles

Pallettization: 80x120: 80 cartons / 100x120: 100 cartons