

GIACOBAZZI
MODENA

BOLLINO ORO

Lambrusco di Sorbara D.O.C.

BOLLINO ORO EDITION

CLASSIFICAZIONE: Spumante - Brut

UVE: 100% Lambrusco di Sorbara D.O.C. Dalle nostre vigne

ALCOL: 11%

COLORE: Rosso rubino chiaro tendente al rosa

BOUQUET: Profumo di fragoline di bosco, con note minerali e floreali

GUSTO: Asciutto e fruttato con spuma fine. Al palato risulta raffinato, sapido ed elegante grazie alla sua spiccata acidità

VINIFICAZIONE: Brevissima macerazione di circa 6 ore ad una temperatura costante di 10°C. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale a temperatura costante di 14°C secondo il metodo Charmat

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale per accompagnare qualsiasi piatto tipico della tradizione emiliana, principalmente tortellini e passatelli. Ottimo accompagnamento con salumi e antipasti. Straordinario con la pizza



www.giacobazzivini.com

Seguici su

Tutte le immagini mostrate sono solo a scopo illustrativo. Il presente prodotto può variare a causa del suo miglioramento.



GIACOBAZZI
MODENA

BOLLINO ORO

Lambrusco D.O.C. Sorbara

BOLLINO ORO EDITION

CLASSIFICATION: Sparkling Brut Red

GRAPES: 100% Lambrusco D.O.C. Sorbara

ALCOHOL: 11%

COLOR: Intense rosé with light pink vanishing foam

PERFUME: Bouquet of violet and red berries notes

TASTE: Mineral, with an elegant acidity and a fresh finishing

VINIFICATION: Very short maceration of about 6 hours at a constant temperature of 10°C. The subsequent second taking of froth takes place by natural re-fermentation at a constant temperature of 14°C according to the Charmat method

SERVICE TEMPERATURE: 10 - 12°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Ideal to accompany any typical dish from the Emilia's tradition, mainly tortellini and passatelli in soup. It's a great companion with salami and starters. Extraordinary with pizza.



All Pictures shown are for illustration purpose only. Actual product may vary due to product enhancement.

www.giacobazzivini.com

Follow us



GIACOBAZZI
MODENA

BOLLINO ORO

Lambrusco di Sorbara brut D.O.C.

BOLLINO ORO EDITION

CLASIFICACIÓN: Vino espumoso brut

UVAS: 100% Lambrusco di Sorbara D.O.C. De nuestros viñedos

GRADO ALCOHÓLICO: 11%

COLOR: Rojo rubí claro con tendencia al rosa

PERFUME: Bouquet de fresas silvestres, con notas minerales y florales

SABOR: Seco y afrutado con una fina espuma. En boca es refinado, sabroso y elegante gracias a su marcada acidez

VINIFICACIÓN: Maceración muy corta de unas 6 horas a una temperatura constante de 10°C. La segunda toma de espuma posterior se realiza por refermentación natural a una temperatura constante de 14 °C según el método Charmat

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 - 12°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Ideal para acompañar cualquier plato típico de la tradición emilia, principalmente tortellini y passatelli en sopa. Es un gran compañero con salami y entrantes. Extraordinario con pizza.

www.giacobazzivini.com

Síguenos



Las imágenes mostradas son solo con fines ilustrativos. El producto real puede variar debido a mejoras en el producto.