



SPUMANTE DEALCOLATO

Vino analcolico

UVE: Le uve crescono in condizioni ottimali e dopo la vendemmia, vengono rapidamente trasferite in cantina. Qui vengono selezionate e delicatamente spremute. Segue poi la fermentazione dei vini base. Infine, questo vino viene delicatamente de-alcolizzato

COLORE: Giallo paglierino brillante

PROFUMO: Mela verde, pera, sottili sentori di melone

GUSTO: Fruttato, rinfrescante, con note agrumate e acidità equilibrata

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto con frutti di mare, pesce, carni bianche e insalate



VEGAN FRIENDLY

www.giacobazzivini.com

Seguici su





DEALCOATED SPARKLING WINE

Non-Alcoholic

Vinification: Obtained from selected grapes, once in the winery, the grapes are gently crushed and slowly fermented in stainless still tanks under controlled temperature. Subsequently the wine is gently dealcoholized in order to preserve the perfume and the aroma.

COLOR: bright light yellow color

PERFUME: Green apple, pear, subtle hints of melon

TASTE: Fruity, refreshing, citrus notes with balanced acidity

GASTRONOMIC PAIRINGS: perfect with seafood, fish, white meats and salads



VEGAN FRIENDLY

www.giacobazzivini.com

Follow us

