




GIACOBAZZI
MODENA

3 GIACOBAZZI 3

Cuvée rouge

CLASSIFICAZIONE: Rosso frizzante, amabile

UVE: 85% Lambrusco Salamino, 10% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, 5% Malbo Gentile. Dai nostri vigneti

ALCOOL: 10%

COLORE: Rosso rubino scuro

PROFUMO: Fragranza fruttata e floreale dal gusto intenso e leggermente tannico

GUSTO: Morbido, fresco e delicato allo stesso tempo

VINIFICAZIONE: Vinificato in rosso, con macerazione di 48 ore a temperatura controllata di 10°C. La presa di spuma, estremamente lenta, deriva da una rifermentazione naturale metodo Charmat

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come aperitivo, accompagna soprattutto carni, salumi e pasta

www.giacobazzivini.com

Seguici su





3 GIACOBAZZI 3

Cuvée rouge

CLASSIFICATION: Sparkling, semi-sweet red

GRAPES: 85% Lambrusco Salamino, 10% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, 5% Malbo Gentile. From our vineyards

ALCOHOL: 10%

COLOR: Dark ruby-red

PERFUME: fruity and floral fragrance

TASTE: Soft, fresh and delicate at the same time

VINIFICATION: Vinified in red, with 48 hours maceration at a controlled temperature of 10°C.. The taking of froth, extremely slow comes from a natural re-fermentation Charmat method

SERVICE TEMPERATURE: 10 - 12°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Excellent as an aperitif, it accompanies especially meats, salami and pasta.





3 GIACOBAZZI 3

Cuvée rouge

CLASIFICACIÓN: Espumoso, tinto semidulce

UVAS: 85% Lambrusco Salamino, 10% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, 5% Malbo Gentile. De nuestros viñedos

GRADO ALCOHÓLICO: 10%

COLOR: Rojo rubí oscuro

PERFUME: Fragancia afrutada y floral de sabor intenso y ligeramente tánico

SABOR: Suave, fresco y delicado a la vez

VINIFICACIÓN: Vinificado en tinto, con 48 horas de maceración a temperatura controlada de 10°C. . La toma de la espuma, extremadamente lenta, proviene de un método Charmat de refermentación natural

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 - 12°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Excelente como aperitivo, acompaña especialmente carnes, embutidos y pastas.

www.giacobazzivini.com

Síguenos

