



5 GIACOBAZZI 5 Rosé

CLASSIFICAZIONE: Spumante brut rosé

ALCOOL: 11%

COLORE: Rosa chiaro

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

GUSTO: E' raffinato, sapido ed elegante

VINIFICAZIONE: Brevissima macerazione di circa 12 ore ad una temperatura costante di 10°C. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C

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

www.giacobazzivini.com

Seguici su





5 GIACOBAZZI 5 Rosé

CLASSIFICATION: Sparkling brut rosé

ALCOHOL: 11%

COLOR: Light pink

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

TASTE: It is refined, sapid and elegant

VINIFICATION: Very short maceration of about 12 hours at a constant temperature of 10°C. The subsequent second taking of froth takes place by natural re-fermentation according to the Charmat method

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





5 GIACOBAZZI 5 Rosé

CLASIFICACIÓN: Espumoso brut rosé

GRADO ALCOHÓLICO: 11%

COLOR: Rosa claro

PERFUME: Notas de frambuesa y fresas silvestres, con un final de rosa antigua

SABOR: Es refinado, sávido y elegante

VINIFICACIÓN: Maceración muy corta de unas 12 horas a una temperatura constante de 10°C. La segunda toma de espuma posterior tiene lugar por refermentación natural según el método Charmat

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 - 8°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Se puede servir como aperitivo o también puede acompañar agradablemente durante toda la comida, especialmente junto a platos de marisco



www.giacobazzivini.com

Síguenos

