



8 GIACOBAZZI 8 Moscato

CLASSIFICAZIONE: Bianco frizzante dolce

UVE: 100% uve Moscato

ALCOOL: 6,5%

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Intenso con delicato profumo di pesca bianca e albicocca

GUSTO: Dolce, armonico e dal fruttato estremamente raffinato

VINIFICAZIONE: Vinificato in bianco con pigiatura soffice e presa di spuma diretta per fermentazione naturale secondo il metodo Martinotti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo spumante rinfrescante, si sposa perfettamente con dessert e macedonie

www.giacobazzivini.com

Seguici su





8 GIACOBAZZI 8 Moscato

CLASSIFICATION: Sparkling sweet white

GRAPES: 100% Moscato grapes

ALCOHOL: 6.5%

COLOR: Straw-yellow with golden reflections

PERFUME: Intense with delicate scent of white peach and apricot

TASTE: Sweet, well-balanced and with an extremely refined fruitiness

VINIFICATION: Vinified in white with a soft crushing and directly with taking of froth by natural fermentation according to the Martinotti method

SERVICE TEMPERATURE: 6 - 8°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Great refreshing spumante, it suits perfect with desserts and fruit salads





8 GIACOBAZZI 8 Moscato

CLASIFICACIÓN: Blanco dulce espumoso

UVAS: 100% uvas Moscato

GRADO ALCOHÓLICO: 6,5%

COLOR: Amarillo pajizo con reflejos dorados

PERFUME: Intenso con delicado aroma a melocotón blanco y albaricoque

SABOR: Dulce, equilibrado y con un sabor afrutado extremadamente refinado

VINIFICACIÓN: Vinificado en blanco con una suave trituración y directamente con toma de espuma por fermentación natural según el método Martinotti

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 - 8°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Gran espumoso refrescante, combina perfecto con postres y ensaladas de frutas

www.giacobazzivini.com

Síguenos

