



MOSCATO GLITTER EDITION

Rosé Dolce

CLASSIFICAZIONE: Rosato dolce frizzante

UVE: 90% uve Moscato, 10% mosto di uve rosse

ALCOL: 6.5%

COLORE: Rosa

BOUQUET: Intenso con delicato profumo di pesca, albicocca, con delicati sentori di zagara e lampone

GUSTO: Dolce, armonico e dal fruttato estremamente raffinato

VINIFICAZIONE: Vinificato in bianco con pigiatura soffice e presa di spuma diretta con aggiunta di mosto rosso a fermentazione naturale secondo il metodo Martinotti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo spumante dolce, si abbina perfettamente a tutti i dessert e al gelato

www.giacobazzivini.com

Seguici su   





MOSCATO GLITTER EDITION

Sweet Rosé

CLASSIFICATION: Sparkling sweet rosé

GRAPES: 90% Moscato grapes, 10% red grapes must

ALCOHOL: 6.5%

COLOR: Pink

PERFUME: Intense with delicate scent of peach, apricot, with delicate scents of rose blossom and raspberry

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

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

SERVICE TEMPERATURE: 6 - 8°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Great sweet spumante, it suits perfect with all desserts and gelato

www.giacobazzivini.com

Follow us





MOSCATO GLITTER EDITION

Rosado dulce

CLASIFICACIÓN: Rosado dulce espumoso

UVAS: 90% uvas Moscato, 10% mosto de uvas tintas

GRADO ALCOHÓLICO: 6,5%

COLOR: Rosado

PERFUME: Intenso con delicado aroma a melocotón, albaricoque, con delicados aromas de flor de rosa y frambuesa

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

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

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 - 8°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO: Gran espumante dulce, combina perfecto con todos los postres y helados

www.giacobazzivini.com

Síguenos

