



METODO MARTINOTTI

Rosé

CLASSIFICAZIONE: Spumante rosé

UVE: Uve 100% italiane

ALCOOL: 11%

COLORE: Rosa brillante

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

GUSTO: 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





METODO MARTINOTTI

Rosé

CLASSIFICATION: Sparkling rosé

GRAPES: 100% Italian white grapes

ALCOHOL: 11%

COLOR: Brilliant pink

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

TASTE: Refined, savory and elegant

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

SERVICE TEMPERATURE: 6 - 8°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: It can be served as an aperitif or can also pleasantly accompany the entire meal, especially fish-based dishes

www.giacobazzivini.com

Follow us





METODO MARTINOTTI

Rosé

CLASIFICACIÓN: Rosado espumoso

UVAS: Uvas rosadas 100% italianas

GRADO ALCOHÓLICO: 11%

COLOR: Rosado brillante

PERFUME: Notas de frambuesa y fresas silvestres, con Un acabado de rosa antigua

SABOR: Refinado, sabroso y elegante

VINIFICACIÓN: Maceración muy corta de aproximadamente 12 horas a una temperatura constante de 10°C. La segunda fermentación posterior se lleva a cabo 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 toda la comida, especialmente platos a base de pescado

www.giacobazzivini.com

Síguenos

