



PROSECCO D.O.C. ORANGE EDITION

Extra Dry

“The Italian Spark of Excellence”

CLASSIFICAZIONE: Spumante extra dry

UVE: 100% Glera

ALCOOL: 11,5%

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Agrumato con sentori di fiori bianchi e note di crosta di pane

GUSTO: Fresco e complesso

VINIFICAZIONE: Vinificato in bianco con spremitura soffice e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura costante. La successiva presa di spuma avviene tramite rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come aperitivo, si abbina bene anche a piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi a pasta molle. È inoltre la base perfetta per molti cocktail famosi come il Bellini o il Mimosa.

www.giacobazzivini.com

Seguici su   





PROSECCO D.O.C. ORANGE EDITION

Extra Dry

“The Italian Spark of Excellence”

CLASSIFICATION: Sparkling extra dry

GRAPES: 100% Glera

ALCOHOL: 11.5%

COLOR: Straw yellow with gold reflection

PERFUME: Citrusy with hints of white flowers and notes of bread crusts

TASTE: Fresh and complex

VINIFICATION: Vinified in white with a soft crushing and fermentation in stainless steel tanks under constant temperature. The subsequent second taking of froth takes place by natural re-fermentation according to the Charmat method

SERVICE TEMPERATURE: 6-8° C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Excellent as an aperitif, it also pairs well with fish-based dishes, white meats and soft cheeses. It is also the perfect base for many famous cocktails like the Bellini or the Mimosa

www.giacobazzivini.com

Follow us





PROSECCO D.O.C. ORANGE EDITION

Extra Seco

“The Italian Spark of Excellence”

CLASIFICACIÓN: Vino espumoso extra dry

UVAS: 100% Glera

GRADO ALCOHÓLICO: 11,5%

COLOR: Amarillo paja con reflejos dorados

PERFUME: Cítrico con notas de flores blancas y matices de corteza de pan

SABOR: Fresco y complejo

VINIFICACIÓN: Vinificado en blanco con prensado suave y fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura constante. La posterior toma de espuma se realiza mediante fermentación secundaria natural según el método Charmat.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Excelente como aperitivo, combina muy bien con platos a base de pescado, carnes blancas y quesos de pasta blanda. Además, es la base perfecta para muchos cócteles famosos como el Bellini o el Mimosa.

www.giacobazzivini.com

Síguenos   

