



CHILL
FAST



100%
RECYCLABLE



FOR 2 STD
DRINKS



TRANSPORTABLE
FOR ON THE GO




GIACOBAZZI
MODENA

MYWINE
BEVI ITALIANO

CLASSIFICAZIONE: Vino bianco frizzante

UVE: Uve bianche premium 100% italiane

ALCOOL: 10,5%

LATTINA: 200 ml

COLORE: Giallo oro con riflessi verdi

PROFUMO: Note di frutta bianca croccante e sentori di fiori bianchi

GUSTO: Rotondo, aromatico con gradevole corpo e buona freschezza

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Adatto ad ogni momento della giornata. Perfetto come aperitivo e ideale con pesce e carni bianche

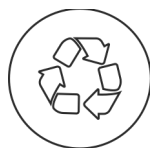
www.giacobazzivini.com

Seguici su





CHILL
FAST



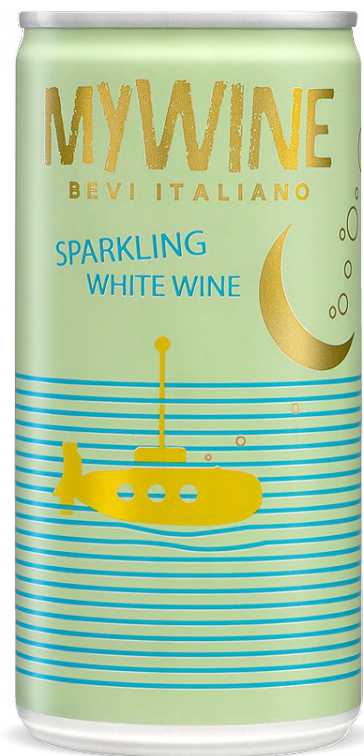
100%
RECYCLABLE



FOR 2 STD
DRINKS



TRANSPORTABLE
FOR ON THE GO



MYWINE
BEVI ITALIANO

CLASSIFICATION: Sparkling white wine

GRAPES: 100% Italian premium white grapes

ALCOHOL: 10.5%

ALUMINIUM CAN: 200 ml

COLOR: Gold-yellow with green reflections

PERFUME: Notes of crispy white fruits and scents of white flowers

TASTE: Round, aromatic with pleasant body and good freshness

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: Suitable at any time of the day
Perfect as an aperitif and ideal with fish and white meats

www.giacobazzivini.com

Follow us





SE ENFRÍA
RÁPIDAMENTE



100%
RECICLABLE



EQUIVALE
A 2 VASOS



TRANSPORTABLE
PARA VIAJAR

MYWINE
BEVI ITALIANO

CLASIFICACIÓN: Vino blanco espumoso

UVAS: Uvas blancas premium 100% italianas

GRADO ALCOHÓLICO: 10,5%

LATA DE ALUMINIO: 200 ml

COLOR: Amarillo dorado con reflejos verdosos

PERFUME: Notas de frutas blancas crujientes y aromas de flores blancas

SABOR: Redondo, aromático con cuerpo agradable y buena frescura

VINITIFICACIÓN: Vinificado en blanco con un suave estrujado y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura constante. La segunda toma de espuma posterior tiene lugar por refermentación natural según el método Charmat

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 - 8°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Apto en cualquier momento del día. Perfecto como aperitivo e ideal con pescados y carnes blancas



www.giacobazzivini.com

Síguenos

