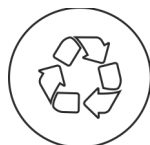




CHILL
FAST



100%
RECYCLABLE



FOR 2 STD
DRINKS



TRANSPORTABLE
FOR ON THE GO



MYWINE

BEVI ITALIANO

CLASSIFICAZIONE: Vino Chardonnay

UVE: 95% Chardonnay, 5% altre uve bianche italiane premium

ALCOOL: 12%

LATTINA: 250 ml

COLORE: Giallo oro

PROFUMO: Ottimo e persistente profumo floreale con note di fiori bianchi, pesca e frutta gialla tropicale

GUSTO: Secco, tranquillo, piacevolmente morbido con corpo ben equilibrato che evidenzia sentori di frutta tropicale matura

VINIFICAZIONE: Vinificato in bianco con pigiatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura costante. L'invecchiamento avviene in vasche d'acciaio e in parte in grandi botti di rovere

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto da solo come aperitivo o come delizioso complemento a piatti di pesce e carni bianche, formaggi freschi

www.giacobazzivini.com

Seguici su





CHILL
FAST



100%
RECYCLABLE



FOR 2 STD
DRINKS



TRANSPORTABLE
FOR ON THE GO



MYWINE

BEVI ITALIANO

CLASSIFICATION: Chardonnay wine

GRAPES: 95% Chardonnay, 5% other Italian premium white grapes

ALCOHOL: 12%

ALUMINIUM CAN: 250 ml

COLOR: Gold-yellow

PERFUME: Great and persistent floral scent with white flower and peach and yellow tropical fruit notes

TASTE: Dry, still, pleasantly smooth with well-balanced body highlighting ripe tropical fruity overtones

VINIFICATION: Vinified in white with a soft crushing and fermentation in stainless steel tanks under constant temperature. Aging takes place partially in steel tanks and part in big oak barrels

SERVICE TEMPERATURE: 8 - 10°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Perfect alone as an aperitif or a delightful complement to fish and white meat dishes, fresh cheeses and tapas



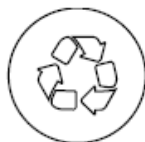
www.giacobazzivini.com

Follow us





SE ENFRÍA
RÁPIDAMENTE



100%
RECICLABLE



EQUIVALE
A 2 VASOS



TRANSPORTABLE
PARA VIAJAR

MYWINE

BEVI ITALIANO

CLASIFICACIÓN: Vino Chardonnay

UVAS: 95% Chardonnay, 5% otras uvas blancas premium italianas

GRADO ALCOHÓLICO: 12%

LATA DE ALUMINIO: 250 ml

COLOR: Amarillo dorado

PERFUME: Gran y persistente aroma floral con notas de flores blancas y melocotón y frutas tropicales amarillas

SABOR: Seco, tranquilo, agradablemente suave con un cuerpo bien equilibrado que resalta matices afrutados tropicales maduros

VINITIFICACIÓN: Vinificado en blanco con un suave estrujado y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura constante. La crianza se realiza en parte en depósitos de acero y parte en grandes barricas de roble

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 - 10°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Perfecto solo como aperitivo o como delicioso complemento de platos de pescados y carnes blancas, quesos frescos y tapas



www.giacobazzivini.com

Síguenos

