



CHILL
FAST



100%
RECYCLABLE



FOR 2 STD
DRINKS



TRANSPORTABLE
FOR ON THE GO




GIACOBAZZI
MODENA

MYWINE
BEVI ITALIANO

CLASSIFICAZIONE: Vino rosato frizzante

UVE: uve rosse premium 100% italiane

ALCOOL: 10,5%

LATTINA: 200 ml

COLORE: Rosa chiaro elegante

PROFUMO: Aroma fruttato di piccoli frutti rossi con note floreali

GUSTO: Rotondo, fresco, leggero di corpo e ben equilibrato

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: 10 - 12°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Adatto ad ogni momento della giornata. Perfetto come aperitivo e ideale con tapas, salumi e pasta

www.giacobazzivini.com

Seguici su

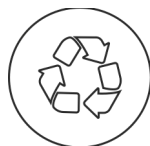




GIACOBAZZI
MODENA



CHILL
FAST



100%
RECYCLABLE



FOR 2 STD
DRINKS



TRANSPORTABLE
FOR ON THE GO

MYWINE

BEVI ITALIANO

CLASSIFICATION: Sparkling rosé wine

GRAPES: 100% Italian premium red grapes

ALCOHOL: 10.5%

ALUMINIUM CAN: 200 ml

COLOR: Elegant light pink

PERFUME: Fruit aroma of small red berries with floral notes

TASTE: Round, fresh, light in body and well balanced

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

SERVICE TEMPERATURE: 10 - 12°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Suitable at any time of the day. Perfect as an aperitif and ideal with tapas, salami and pasta



www.giacobazzivini.com

Follow us

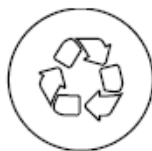




GIACOBAZZI
MODENA



SE ENFRÍA
RÁPIDAMENTE



100%
RECICLABLE



EQUIVALE
A 2 VASOS



TRANSPORTABLE
PARA VIAJAR

MYWINE

BEVI ITALIANO

CLASIFICACIÓN: Vino espumoso rosado

UVAS: 100% uvas tintas premium italianas

GRADO ALCOHÓLICO: 10,5%

LATA DE ALUMINIO: 200 ml

COLOR: Elegante rosa claro

PERFUME: Aroma frutal de pequeños frutos rojos con notas florales

SABOR: Redondo, fresco, de cuerpo ligero y bien equilibrado

VINITIFICACIÓN: Maceración muy corta de unas 12 horas a una temperatura constante de 10°C. La segunda toma de espuma posterior tiene lugar por refermentación natural según el método Charmat

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 - 12°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Aptos en cualquier momento del día. Perfecto como aperitivo e ideal con tapas, salami y pasta



www.giacobazzivini.com

Síguenos

