



BELLINI ICE CAMOUFLAGE

Cocktail aromatizzato a base di vino

CLASSIFICAZIONE: Cocktail frizzante

UVE: 100% italiane a bacca bianca

ALCOOL: 9%

COLORE: Rosso aranciato

PROFUMO: Speziato ed agrumato con le tipiche note di amaro

GUSTO: Dolce, ma gradevole con retrogusto secco-amaro

VINIFICAZIONE: Vinificato in bianco con pigiatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura costante

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Da gustare ben fresco o con ghiaccio. Per la perfetta versione italiana aggiungere l'arancia bionda a fette. Ottimo come aperitivo e con antipasti o tapas

www.giacobazzivini.com

Seguici su





BELLINI ICE CAMOUFLAGE

Flavored Drink wine based

CLASSIFICATION: Wine based sparkling cocktail

GRAPES: 100% premium Italian white grapes

ALCOHOL: 5%

COLOR: Orange-red

PERFUME: Spicy and citrusy with typical bitter notes

TASTE: Sweet, yet pleasant with a dry-bitter
aftertaste

VINIFICATION: White vinification with soft pressing
and fermentation in stainless steel tanks at a constant
temperature

SERVICE TEMPERATURE: 6-8°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Best enjoyed well-
chilled or over ice. For the perfect Italian version,
add sliced blond orange. Excellent as an aperitif and
with appetizers or tapas

www.giacobazzivini.com

Follow us





BELLINI ICE CAMOUFLAGE

Bebida aromatizada a base de vino

CLASIFICACIÓN: Cóctel espumoso

UVAS: 100% italianas con uvas

GRADO ALCOHÓLICO: 7%

COLOR: Rosa opalescente claro

PERFUME: Fresco, floral, con notas típicas de melocotón y vino espumoso

SABOR: Dulce y delicado, con notas frescas y fragantes

VINIFICACIÓN: Vinificado en blanco con un suave estrujado y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura constante

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Es perfecto como aperitivo para disfrutar muy frío o con hielo. También va bien con postres y al final de una comida

www.giacobazzivini.com

Síguenos

