



HUGO ICE CAMOUFLAGE

Cocktail aromatizzato a base di vino

CLASSIFICAZIONE: Cocktail frizzante

UVE: 100% uve bianche italiane

ALCOOL: 5%

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Tipico il profumo di fiori di sambuco e menta con una leggera nota agrumata

GUSTO: Fresco e armonico

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. Perfetto come fresco aperitivo estivo, specialmente se si aggiunge un rametto di menta e fettina di lime





HUGO ICE CAMOUFLAGE

Flavored Drink wine based

CLASSIFICATION: Wine based sparkling cocktail

GRAPES: 100% premium Italian white grapes

ALCOHOL: 5%

COLOR: Straw yellow with golden reflections

PERFUME: Typical scent of elderflower and mint with a light citrus note

TASTE: Vinified in white with soft pressing and fermentation in stainless steel tanks at a constant temperature

SERVICE TEMPERATURE: 6-8°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Enjoy chilled or on the rocks. Perfect as a refreshing summer aperitif, especially with a sprig of mint and a lime wedge





GIACOBAZZI
MODENA

HUGO ICE CAMOUFLAGE

Bebida aromatizada a base de vino

CLASIFICACIÓN: Cóctel espumoso

UVAS: 100% italianas con uvas

GRADO ALCOHÓLICO: 7%

COLOR: Amarillo pajizo con reflejos dorados

PERFUME: Típico aroma de flores de saúco y menta con un ligero toque cítrico

SABOR: Fresco y armónico

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

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Para disfrutar bien frío o con hielo. Perfecto como un aperitivo de verano fresco, especialmente si se le añade una ramita de menta y una rodaja de lima



www.giacobazzivini.com

Síguenos

