




GIACOBAZZI
MODENA

HUGO ICE

Bevanda Aromatizzata a base di vino

CLASSIFICAZIONE: Cocktail frizzante

UVE: 100% italiane a bacca bianca

ALCOOL: 7%

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati*

PROFUMO: Fresco, con il tipico profumo dei fiori di sambuco e menta e con una leggera nota agrumata.

GUSTO: Fresco, armonico e dolce

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 4-6°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto da bere come aperitivo, servito ben freddo con un rametto di menta, fettina di lime e ghiaccio. E' una bevanda rinfrescante e si abbina bene a qualsiasi antipasto, risultando gradevole anche a fine pasto

*ottenuto solo con **elementi naturali**, senza l'utilizzo di agenti sintetici.

www.giacobazzivini.com

Seguici su





HUGO ICE

Flavored Drink wine based

CLASSIFICATION: Sparkling cocktail

GRAPES: 100% Italian white grapes

ALCOHOL: 7%

COLOR: Straw yellow with golden reflections

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

TASTE: Fresh and harmonious

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

TEMPERATURE: 6-8°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Enjoy chilled or with ice. Perfect as a fresh summer aperitif, especially if you add a sprig of mint and a slice of lime

www.giacobazzivini.com

Follow us





HUGO ICE

Bebida aromatizada a base de vino

CLASIFICACIÓN: Cóctel espumoso

UVAS: 100% italianas con uvas

GRADO ALCOHÓLICO: 7%

COLOR: Amarillo pajizo con reflejos dorados

PERFUME: Aroma típico de flor de saúco y menta con una ligera nota cítrica

SABOR: Fresco y armonioso

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: Disfrútelo muy frío o con hielo. Perfecto como aperitivo fresco de verano, especialmente si le añades una ramita de menta y una rodaja de lima

www.giacobazzivini.com

Síguenos

