



MIMOSA ICE

Bevanda Aromatizzata a base di vino

CLASSIFICAZIONE: Cocktail frizzante

UVE: 100% italiane a bacca bianca

ALCOOL: 7%

COLORE: Colore giallo intenso con riflessi aranciati*

PROFUMO: Aroma agrumato con una spiccata nota di arancia, accompagnata da delicate note vinose.

GUSTO: Deciso, dolce, ma armonico e fresco

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 4-6°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto da bere come aperitivo, servito ben freddo con una fetta di arancia e ghiaccio, è una bevanda rinfrescante, soprattutto per il periodo estivo. Si abbina bene a qualsiasi antipasto, ma può risultare gradevole anche a fine pasto o con il dolce

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

www.giacobazzivini.com

Seguici su





MIMOSA ICE

Flavored Drink wine based

CLASSIFICATION: Sparkling cocktail

GRAPES: 100% Italian white grapes

ALCOHOL: 7%

COLOR: Opalescent yellow with orange reflection

PERFUME: Citrus perfume with a distinct blonde orange note, accompanied by delicate vinous notes of sparkling wine

TASTE: Strong and sweet, with fresh and fragrant notes

TEMPERATURE: 4-6°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: It is perfect as an aperitif to be enjoyed very fresh or with ice and a slice of orange. It's a very refreshing drink, especially during the summer. It pairs well with any appetizer, but can also be enjoyed at the end of a meal or with dessert

www.giacobazzivini.com

Follow us





MIMOSA ICE

Bebida aromatizada a base de vino

CLASIFICACIÓN: Cóctel espumoso

UVAS: 100% italianas con uvas

ALCOHOL: 7%

COLOR: Amarillo opalescente con reflejo naranja

PERFUME: Aroma cítrico con una marcada nota de naranja rubia, acompañado de delicadas notas vinosas de vino espumoso

TASTE: Fuerte y dulce, con notas frescas y fragantes

TEMPERATURE: 4-6°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Es perfecto como aperitivo para disfrutar bien frío o con hielo y una rodaja de naranja. Es una bebida muy refrescante, especialmente durante el verano. Combina bien con cualquier aperitivo, pero también se puede disfrutar al final de la comida o con el postre

www.giacobazzivini.com

Síguenos

