



MOJITO ICE

Cocktail aromatizzato a base di vino

CLASSIFICAZIONE: Cocktail frizzante

UVE: 100% italiane a bacca bianca

ALCOOL: 7%

COLORE: Colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdi*

PROFUMO: Elegante e agrumato con note di lime e un piacevole sentore di menta

GUSTO: Aroma fruttato, elegante e deciso. Con intense note di lime e di menta per valorizzare il gusto 100% Mojito

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 4-8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo se servito sia come aperitivo che come fine pasto. Questo cocktail è perfetto servito fresco con ghiaccio e qualche foglia di menta. Il suo carattere deciso e rinfrescante si abbina sia per essere bevuto da solo in un momento di convivialità, sia per abbinamenti con tartine, stuzzichini e salatini da aperitivo

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

www.giacobazzivini.com

Follow us





MOJITO ICE

Flavored Drink wine based

CLASSIFICATION: Sparkling cocktail

GRAPES: 100% premium Italian white grapes

ALCOHOL: 7%

COLOR: Pale straw yellow colour, with green reflections

PERFUME: Elegant and citrus with lime notes and a pleasant hint of mint

TASTE: The acidity of the lime is perfectly balanced from the light sweetness. The kick of the mint notes is the final touch for a 100% Mojito taste

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

TEMPERATURE: 4-8°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Excellent both as aperitif or after dinner cocktail. Ready to be enjoyed well chilled or with crushed ice

www.giacobazzivini.com

Follow us





MOJITO ICE

Bebida aromatizada a base de vino

CLASIFICACIÓN: Cóctel espumoso

UVAS: 100% italianas con uvas

GRADO ALCOHÓLICO: 7%

COLOR: Amarillo pajizo pálido con reflejos verdes

PERFUME: Elegante y cítrico con notas de lima y un agradable toque de menta

SABOR: La acidez de la lima está perfectamente equilibrada con el ligero dulzor. La nota de menta es el toque final para un sabor 100% a Mojito

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: Excelente tanto como aperitivo que como cóctel de sobremesa. Listo para disfrutar; servir bien frío o con hielo picado

www.giacobazzivini.com

Síguenos

