



PALOMA ICE CAMOUFLAGE

Cocktail aromatizzato a base di vino

CLASSIFICAZIONE: Cocktail frizzante

UVE: 100% italiane a bacca bianca

ALCOOL: 5%

COLORE: Rosato chiaro

PROFUMO: Un delicato profumo di pompelmo rosa domina la parte olfattiva di questo cocktail

GUSTO: Dolce ma non stucchevole, ma pieno, con una spiccata nota di tequila e di lime

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 degustazione aggiungere una fetta di pompelmo rosa. Ottimo come aperitivo e con antipasti o tapas

www.giacobazzivini.com

Seguici su   





PALOMA ICE CAMOUFLAGE

Flavored Drink wine based

CLASSIFICATION: Wine based sparkling cocktail

GRAPES: 100% premium Italian white grapes

ALCOHOL: 5%

COLOR: Light pink

PERFUME: A delicate scent of pink grapefruit dominates the olfactory part of this cocktail

TASTE: Sweet but not cloying, full, with a distinct note of tequila and lime

SERVICE TEMPERATURE: 6-8°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Enjoy chilled or with ice. For the perfect tasting add a slice of pink grapefruit. Excellent as an aperitif and with appetizers or tapas.





PALOMA ICE CAMOUFLAGE

Bebida aromatizada a base de vino

CLASIFICACIÓN: Cóctel espumoso a base de vino

UVAS: 100% uvas blancas italianas premium

GRADO ALCOHÓLICA: 5%

COLOR: Rosa claro

PERFUME: Un delicado aroma a pomelo rosado domina la parte olfativa de este cóctel

SABOR: Dulce pero no empalagoso, pleno, con una nota distintiva de tequila y lima

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C

SUGERENCIAS GASTRONÓMICO: Disfrútelo frío o con hielo. Para una degustación perfecta, añade una rodaja de pomelo rosado. Excelente como aperitivo y con aperitivos o tapas



www.giacobazzivini.com

Síguenos

