



SPRITZ ICE CAMOUFLAGE

Cocktail aromatizzato a base di vino

CLASSIFICAZIONE: Cocktail frizzante

UVE: 100% italiane a bacca bianca

ALCOOL: 9%

COLORE: Rosso aranciato

PROFUMO: Speziato ed agrumato con le tipiche note di amaro

GUSTO: Dolce ma gradevole con retrogusto secco-amaro

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 versione italiana aggiungere l'arancia bionda a fette. Ottimo come aperitivo e con antipasti o tapas

www.giacobazzivini.com

Seguici su   





SPRITZ ICE CAMOUFLAGE

Flavored Drink wine based

CLASSIFICATION: Wine based sparkling cocktail

GRAPES: 100% premium Italian white grapes

ALCOHOL: 9%

COLOR: Red-orange

PERFUME: Spicy and citrusy with the typical notes of bitter

TASTE: Sweet but pleasant with a dry-bitter after taste

VINIFICATION: White vinification with soft pressing and fermentation in stainless steel tanks at a constant temperature

SERVICE TEMPERATURE: 6-8°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Enjoy well chilled or on the rocks. For the perfect Italian version add sliced blond orange. Fantastic as aperitif and with appetizers or tapas





SPRITZ ICE CAMOUFLAGE

Bebida aromatizada a base de vino

CLASIFICACIÓN: Cóctel espumoso

UVAS: 100% italianas con uvas

GRADO ALCOHÓLICO: 9%

COLOR: Naranja

PERFUME: Especiado y cítrico con las típicas notas de dulce-amargo

SABOR: Dulce pero agradable con un regusto ligeramente amargo

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: Disfrutar bien fresquito o con hielo. Para la versión italiana perfecta, agregue una rodaja de naranja. Fantástico como aperitivo, con tapas y entrantes

www.giacobazzivini.com

Síguenos

