



SPRITZ ICE MAGNUM 1,5L

Bevanda Aromatizzata a base di vino

CLASSIFICAZIONE: Cocktail frizzante

UVE: 100% uve bianche italiane

ALCOOL: 7%

COLORE: Rosso aranciato*

PROFUMO: Speziato, floreale, con sentori di arancia amara e note di assenzio donate dal bitter

GUSTO: Equilibrato e corposo

VINIFICAZIONE: Vinificato in bianco con pigiatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura costante. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat

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, abbinato ad antipasti o tapas

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

www.giacobazzivini.com

Seguici su





SPRITZ ICE MAGNUM 1,5L

Flavored Drink wine based

CLASSIFICATION: Sparkling cocktail

GRAPES: 100% Italian white grapes

ALCOHOL: 7 %

COLOR: Deep orange with red highlights

PERFUME: Spicy and citrusy with the typical notes of bitter

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

VINIFICATION: Vinified in white with a soft crushing and fermentation in stainless steel tanks under constant temperature. The subsequent second taking of froth takes place by natural re-fermentation according to the Charmat method

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

www.giacobazzivini.com

Follow us





SPRITZ ICE MAGNUM 1,5L

Bebida aromatizada a base de vino

CLASIFICACIÓN: Cóctel espumoso

UVAS: 100% italianas con uvas

GRADO ALCOHÓLICO: 7%

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, tapas y entrantes

www.giacobazzivini.com

Síguenos

