RIVANI

IT EN



Rivani

Spritz Zero Alcohol

Vinificazione

Selezioniamo le migliori uve mediterranee, le maceriamo a 14 C e le fermentiamo con lieviti selezionati a 16 C. Successivamente, eseguiamo la dealcolizzazione del vino con il metodo dei coni rotanti. Questo metodo è il più rispettoso per il vino, mantenendo intatti tutti gli aromi e la struttura originali. Infine, creiamo questo Spritz 0.0%.

Caratteristiche

Colore arancione brillante e bollicine fini. Molto fruttato, intenso, fresco, con richiami al fiore d'arancio e una piacevole nota amara. Rinfrescante, saporito. Al palato, le bollicine sono cremose e ricordano aromi di arancia leggermente dolce ma fresca.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo e perfetto anche come base per cocktail.

		6 °C	Alcol: 0.0% Zuccheri: 90 g/l