IT EN

Bacio della Luna

Sparkling White 0,0% Alcol



Vinificazione

Ottenuto dalle migliori uve Glera d'Italia, questo spumante unisce eleganza e freschezza in ogni sorso. Macerato con cura a 14°C e fermentato con lieviti selezionati a 16°C, raggiunge una perfetta armonia tra aroma e leggerezza. Un delicato processo di dealcolazione preserva gli aromi naturali e la struttura del prodotto, dando vita a una bevanda spumante raffinata e rinfrescante. È la scelta ideale per ogni celebrazione o momento di piacere.

Caratteristiche

Giallo brillante con lievi riflessi verdi, questo vino sprigiona un invitante bouquet di frutti tropicali—frutto della passione, mango e ananas. Al palato è fresco e vivace, con una delicata effervescenza cremosa che esalta la fruttuosità. Il finale, leggermente dolce ma sorprendentemente fresco, lascia un'impressione duratura di giovanile eleganza.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, perfetto con pesce, frutti di mare o leggeri antipasti di verdure. Si abbina bene anche ai formaggi freschi.

Glera		**8-10 °C**	**Alcol: 0.0%** **Zuccheri: 40 g/l**