RIVANI

IT EN

Rivani

Sparkling Rosé Zero Alcol

Vinificazione

Selezioniamo con grande cura le migliori uve rosse provenienti dal Mediterraneo, le quali vengono sottoposte a una macerazione a temperatura controllata di 14°C, un processo che permette di estrarre al meglio i colori e gli aromi caratteristici del vitigno. Il mosto fermenta poi a 16°C grazie all'impiego di lieviti selezionati, che garantiscono un equilibrio perfetto tra intensità aromatica e freschezza. Dopo la fermentazione, il vino viene delicatamente dealcolato, attraverso un processo che conserva integralmente le sue caratteristiche organolettiche, mantenendo intatti gli aromi e la struttura. Il risultato è un vino leggero e raffinato, adatto anche a vegetariani e vegani.

Caratteristiche

Ciliegia intensa con accenni di violetta e bollicine fini. Molto fruttato, intenso, fresco, con ricordi di note fruttate fresche quali la fragola. Rinfrescante, giovane e pieno. Al palato le bollicine sono cremose, e ricordano aromi fruttati combinati con un sapore fresco e leggermente dolce.

Abbinamenti

Perfetto da servire come aperitivo, e persino in accompagnamento a tutti i tipi di pesce.

Varietà di uva rossa della zona mediterranea.

4-6 °C

Alcol: 0.0%
Zuccheri: 40 g/l