RIVANI

IT EN

Rivani

Sparkling Rosé Zero Alcol

Vinificazione

Selezioniamo le migliori uve rosse del Mediterraneo, che macerano a una temperatura di 14° C e fermentano con lieviti selezionati a 16° C. La seconda fermentazione ha luogo in tank isobarici con il metodo Charmat, a una temperatura controllata di 16°C, finché non raggiunge una pressione massima tra i 4 e i 5 bar. Successivamente avviene la dealcolazione del vino. Questo metodo mantiene aroma e struttura. Vino adatto per 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: g/l