RIVANI

IT EN



Rivani

Sparkling White Zero Alcol

Vinificazione

Selezioniamo con grande attenzione le migliori uve bianche provenienti dal Mediterraneo, le quali vengono sottoposte a una macerazione a temperatura controllata di 14°C. Successivamente, il mosto fermenta a 16°C grazie all'impiego di lieviti selezionati, garantendo un perfetto equilibrio tra aromi e freschezza. Una volta completato il processo di fermentazione, il vino viene sottoposto a una delicata dealcolazione, che preserva le caratteristiche organolettiche originarie, mantenendo intatti sia gli aromi che la struttura. Il risultato è un vino raffinato e leggero, adatto sia a vegetariani che a vegani.

Caratteristiche

Giallo brillante con riflessi verdognoli. Al naso fruttato, con accenni tropicali come frutto della passione e note citriche mediterranee. Rinfrescante, giovane e pieno. Al palato le bollicine sono cremose, ricordando 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 bianca della zona mediterranea.		**4 °C**	**Alcol: 0.0% Zuccheri: 40 g/l**