RIVE
DELLA
CHIESA®

Florì 0.0



Winifikacja: Po dostarczeniu winogron do winiarni następuje ich tłoczenie i oddzielenie od skórek. Moszcz jest natychmiast schładzany i filtrowany, aby zapobiec fermentacji. Następnie łączy się go z wodą, naturalnymi aromatami i dwutlenkiem węgla.
Składniki: Moszcz winogronowy i woda, nasycone dwutlenkiem węgla.
Alkohol: 0% obj.
Opakowanie: Karton zawiera 6 butelek o pojemności 0,75 L każda.
Kolor: Jasny, słomkowożółty.
Aromat: Delikatne, kwiatowe nuty.
Smak: Aromatyczny, ciepły i owocowy profil, w przyjemnym kontraście ze świeżością musujących bąbelków.
Sugestie podania: Idealny jako aperitif. Doskonale komponuje się z wytrawnymi tartami, warzywami w sosie słodko-kwaśnym, świeżymi serami, carpaccio z ryb i sałatkami owocowymi. Doskonały również do kruchego ciasta i tiramisu.
Temperatura serwowania: 4–5°C. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 3 dni.


BERE
SPUMANTI