



# RIVANI

[IT](#)[EN](#)

## Rivani

# Spritz Zero Alcohol

### Vinificazione

Selezioniamo le migliori uve mediterranee, le maceriamo a 14 °C e le fermentiamo con lieviti selezionati a 16 °C. Successivamente, eseguiamo la dealcolizzazione del vino con il metodo dei coni rotanti. Questo metodo è il più rispettoso per il vino, mantenendo intatti tutti gli aromi e la struttura originali. Infine, creiamo questo Spritz 0.0%.

### Caratteristiche

Colore arancione brillante e bollicine fini. Molto fruttato, intenso, fresco, con richiami al fiore d'arancio e una piacevole nota amara. Rinfrescante, saporito. Al palato, le bollicine sono cremose e ricordano aromi di arancia leggermente dolce ma fresca.

### Abbinamenti

Ideale come aperitivo e perfetto anche come base per cocktail.



6 °C

Alcol: 0.0%  
Zuccheri: 90  
g/l