



RIVANI

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

Rivani

Sparkling White Zero Alcol

Vinificazione

Selezioniamo le migliori uve bianche 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

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: g/l