LOW-ALCOHOL BEVERAGES

MOSTACO Low-alcohol beverages ROSÈ



TIPOLOGIA

Bevanda aromatizzata a base di vino a basso contenuto alcolico

DESCRIZIONE

Il vino spumante, ottenuto con la seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmat), viene unito a tutti gli altri ingredienti secondo una speciale ricetta tradizionale tramandata dalla famiglia Contri da generazioni.

COLORE

Rosato brillante

OLFATTO

Piacevole profumo di frutta fresca con intenso aroma di uva spina, fragolina appena colta a ribes leggermente acidulo.

GUSTO

Con il suo sapore piacevolmente dolce è adatto a tutti i palati. Leggermente frizzante, con una buona acidità che lo rende equilibrato, ricorda la freschezza della fragolina e l'acidulo del ribes.

ABBINAMENTI

Una bevanda fresca, dissetante, ottima in tutte le occasioni grazie al ridotto contenuto alcolico, da servire ghiacciato come aperitivo o per accompagnare con piacevolezza dolci a fine pasto. Ben si adatta a macedonie di frutta, gelati, torte e pasticceria secca.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Va servito ben fresco, a 5-6°C, per apprezzarne la piacevole dolcezza e l'inconfondibile nota di frutta fresca.

GRADO

5,0%

[Emiliana (75 cl)], [5% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)