

Spritz
Spritz



imperdibile aperitivo veneto, pronto
da versare nel bicchiere con
l'aggiunta di qualche cubetto di
ghiaccio!

Denominazione

Spritz - Aperitivo Veneziano.

Gradazione alcolica 6% vol.

Temperatura di servizio ottimale 8-10° C

Preparazione

Il team aziendale che lavora ai nuovi progetti ha iniziato a pensare al nostro Spritz "Italian Aperitivo", nel febbraio 2011, dopo aver attentamente valutato le potenzialità del mercato, i prodotti in esso presenti e come punto principale l'aperitivo di gran moda a Venezia. Dopo attenti studi, prove, analisi di prodotto e analisi sensoriali mirate e di confronto è stata creata la nostra "ricetta" che comprende principalmente vino bianco, mosto bianco di uve, aromi naturali, coloranti e zucchero. Questi semplici ingredienti sapientemente abbinati danno vita al Spritz "Italian Aperitivo".

Conservazione e invecchiamento

Lo Spritz "Italian Aperitivo" deve essere conservato in un luogo fresco e al buio, per garantire la massima aromatica e colore.

Colore

Mentre riempiamo il bicchiere di Spritz "Italian Aperitivo", precedentemente preparato con 2-3 cubetti di ghiaccio e una fetta di arancio, noteremo una vivace spuma arancione, colore che ritroveremo poi nel bicchiere assieme ad una piacevole presenza di anidride carbonica.

Profumo

All'olfatto l'impatto è di intense note di mandarancio e mandarino e delicate e suadenti note di pompelmo rosa.

Sapore

Inizialmente si percepisce la nota dolce data dal mosto di uve a cui segue una ottima combinazione di acidità e salinità che termina con una interessante e piacevole sensazione di arancia amara.

Confezione

bottiglie da 75 cl. scatole da 12.

Premi

