

## BEVANDA ANALCOLICA

**INGREDIENTI:** mosto di uve biologiche, acqua, anidride carbonica, anidride solforosa, tannino

**AREA DI PRODUZIONE:** Veneto

### VINIFICAZIONE:

Per produrre questa bevanda analcolica partiamo da una base di mosto non fermentato di uve rosse. Il mosto viene diluito con acqua e in seguito gassificato con l'aggiunta di anidride carbonica. Per garantire la qualità del prodotto viene poi aggiunta anidride solforosa. Una volta che la bevanda analcolica è pronta viene imbottigliata.

*ABV: 0% vol*

*Residuo zuccherino: intorno ai 30 gr/lt*

*Acidità totale: attorno ai 3 g/l*

*SO<sub>2</sub>: attorno ai 100 mg/l*

### SERVIZIO:

*Temperatura di servizio: 4°C – 6°C*

**Abbinamenti:** come un vino, questa bevanda analcolica può accompagnare piatti leggeri e delicati. Perfetta per essere la base per cocktail analcolici per aperitivo o dopocena.

### DEGUSTAZIONE:

*Vista:* colore rosa tenue.

*Olfatto:* bevanda con un profumo delicato ma spiccatò, dove troviamo sia note floreali di glicine sia note di frutti rossi, come lampone e scorza di arancia rossa.

*Gusto:* in bocca, la bevanda risulta fresca, leggera, con una buona acidità e una bollicina delicata e persistente.

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 ML

Energia	59,8 kJ -14,3 kcal
Grassi	0 g
di cui saturi	0 g
Carboidrati	3 g
di cui zuccheri	3 g
Proteine	< 0,1 g
Sale	< 0,1 g



### FORMATI:

200 ml | 750 ml

### PESO DELLA BOTTIGLIA:

250 g | 750 g





**SIZES AVAILABLE:**  
200 ml | 750 ml

**BOTTLE WEIGHT:**  
250 g | 750 g



## SPARKLING NON ALCOHOLIC BEVERAGE

**INGREDIENTS:** organic grape must, water, carbon dioxide, sulphur dioxide, tannin

**PRODUCTION AREA:** Veneto

### VINIFICATION:

To produce this non-alcoholic drink we start from a base of non-fermented must of red grapes. The must is diluted with water and then gasified with the addition of carbon dioxide. Sulfur dioxide is then added to guarantee the quality of the product. Once the non-alcoholic drink is ready, it is bottled.

*ABV:* 0% vol

*Residual sugar:* around 30 gr/lt

*Total acidity:* around 3 g/l

*SO<sub>2</sub>:* around 100 mg/l

### WINE SERVICE:

*Serving temperature:* 4°C - 6°C.

*Food pairing:* as a wine, this non-alcoholic drink can greatly match light and delicate dishes. Perfect as base for non-alcoholic cocktails for aperitifs or after dinner.

### TASTING:

*Look:* soft pink colour.

*Smell:* a drink with a delicate but pronounced fragrance, where we find both floral notes of wisteria and notes of red fruits, such as raspberry and red orange peel.

*Taste:* in the mouth, the drink is fresh, light, with good acidity, a delicate bubble and persistent finish.

### NUTRITION FACTS PER 100 ML

Energy	59,8 kJ -14,3 kcal
Fat	0 g
of which saturated	0 g
Carbohydrates	3 g
of which sugars	3 g
Protein	< 0,1 g
Salt	< 0,1 g