ACQUISTATO IL .....

Hugo



L'aperitivo ready-to-drink a base di vino bianco piacevolmente morbido e aromatizzato

Un effervescente aperitivo ready-to-drink creato con una base di buon vino prodotto dalla veneta La Gioiosa e poi aromatizzato. Le uve intere vengono pressate in modo soffice per ottenere un mosto limpido e ricco di zuccheri. Segue una fermentazione a temperatura controllata che viene bloccata quando il vino ha raggiunto il grado di dolcezza desiderato. A quel punto si passa alla fase di aromatizzazione e all'imbottigliamento. Nasce così Hugo, piacevole aperitivo, caratterizzato da un colore giallo paglierino e un buon equilibrio tra il amarezza e dolcezza. Un drink piacevole che gode di una bella persistenza aromatica che richiama il sambuco. Ideale come aperitivo, può essere accompagnato da semplici stuzzichini e snack dolci e salati.

Non solo una lunga tradizione, ma straordinaria attitudine all'innovazione e alla ricerca caratterizzano da sempre l'azienda La Gioiosa. La volontà di produrre vini secondo un protocollo innovativo teso all'alta qualità durante tutto il ciclo produttivo, dal vigneto alla bottiglia, secondo pratiche sostenibili, ha spinto La Gioiosa a sposare e sostenere nel tempo progetti come il Wine Research Team e la certificazione Biodiversity Friend. Concretizzando in questo modo quella che da sempre è la mission di La Gioiosa For Life: condividere la magia delle proprie bollicine nel mondo nel rispetto dell'ambiente, per un futuro più salutare per il nostro pianeta.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Ready to drink
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	8% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Aperitivo - Cocktail party
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Ha un colore giallo paglierino, ha un buon equilibrio tra amarezza / dolcezza e piacevole persistenza aromatica di sambuco. Le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica ed il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione di HUGO. Il mosto viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15-16°C. Raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione, viene bloccata la fermentazione. Successivamente l'esclusiva ricetta di La Gioiosa viene mescolata con il vino per ottenere HUGO.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821