



ACQUISTATO IL

Sprizzoso

Stappi, versi e la serata può avere inizio



Svinando

Lo Spritz è di moda. Ma per farne uno buono bisogna avere tempo e soprattutto dimostrare una certa abilità a destreggiarsi tra bottiglie, ghiaccio e bicchieri. L'alternativa proposta qui da La Gioiosa è un aperitivo ready-to-drink, dunque già pronto da stappare e da versare in un bel bicchiere con qualche cubetto di ghiaccio e una decorazione semplice con una fetta di arancio. Un drink caratterizzato da un bel colore arancio, che in bocca stupisce per il suo perfetto bilanciamento tra amarezza e dolcezza, ma soprattutto per la sua piacevole persistenza aromatica. Perfetto per dare inizio nel modo giusto a una serata tra amici, può anche essere proposto dopo cena, mentre si chiacchiera tirando tardi in completo relax.

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 7% vol

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo Aperitivo - Cocktail party

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

Ha un attraente colore arancio, ha un buon equilibrio tra amarezza / dolcezza e piacevole persistenza aromatica. 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 dello Sprizzoso. 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 lo Sprizzoso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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