

PROJITO

PROFILO SENSORIALE

Colore Paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. L'aroma è delizioso e delicato, spiccano dolcemente i sentori di menta fresca e lime, seguiti da un retrogusto a sambuco. Alla fine emergono le sensazioni fruttate tipiche del vino come la mela Golden. Sapore aromatico e fresco con il giusto equilibrio tra acidità e morbidezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Cocktail indicato per aperitivi all'aria aperta con stuzzichini di diversa natura dalle noccioline ai formaggi passando per le crudité di verdure. Drink dissetante e rinfrescante ideale per ogni party.

METODO DI PRODUZIONE

Creato partendo dal vino e reso spumante in autoclave con il metodo Martinotti a cui segue la nostra aromatizzazione brevettata.

GRADO ALCOLICO

5,9%

SERVIZIO E TEMPERATURA

Il servizio perfetto deve essere fatto su calice pieno ghiaccio, Projito a temperatura 3-5 °C, condito con foglie di menta fresca e una fettina di lime.

SCADENZA

Degustare preferibilmente entro 2 anni dalla data di produzione.

BOTTIGLIE

Bottiglia classica Bianca da 75 cl, la cassa contiene 6 bottiglie.

