

DOPPIO PASSO



ROSATO ALTERNATIVA

ALCOHOL-FREE

Il Bianco Alternativa Doppio Passo è una proposta analcolica frizzante e armoniosa, arricchita da profumi di frutta tropicale e delicate sfumature di uva bianca maturata al sole. L'eleganza del sud Italia si fonde con un carattere fresco e aromatico, offrendo un'esperienza di degustazione leggera e piacevole.

ISPIRAZIONE

Essere italiani significa molto di più che il semplice appartenere ad una nazione. È un modo di pensare, di vivere, di mangiare, di creare, di bere: riguarda il vivere bene e celebrare tutti gli aspetti della vita, apprezzando la bellezza delle cose che ci circondano. Ed è proprio questo ciò che rappresenta Doppio Passo: i piccoli piaceri della vita che hanno un sapore ancora più buono quando vissuti insieme.

VINIFICAZIONE

Il nostro approccio innovativo alla dealcolazione si basa sul metodo delle "colonne a cono rotante". Questo particolare processo permette di eliminare l'alcol dal vino, mantenendo intatti i suoi composti aromatici e di sapore. In sintesi, questa tecnica rappresenta un metodo sofisticato ed efficace per ottenere vini analcolici, senza comprometterne la qualità e il gusto.



Uve: Blend di uve a bacca rossa italiane

Temperatura di servizio: 6-8°C

Grado alcolico: 0,0% vol



• Colore rosato chiaro



• Note di ribes rosso e nero con delicate sfumature di erbe mediterranee.



• Il delicato aroma di frutti di bosco incontra una delicata acidità fruttata e si conclude in un armonioso e corposo finale.



• Prosciutto di Parma con melone, Parmigiana o Tortellini.