

DOPPIO PASSO



ITALIAN SPARKLING ALTERNATIVA

Italian Sparkling Alternativa Doppio Passo è una bevanda analcolica frizzante e rinfrescante, caratterizzata dai profumi fruttati di mela matura e agrumi. Rappresenta la fusione ideale tra il gusto italiano più autentico e il piacere di una bevanda leggera per un momento conviviale spensierato.

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

Dopo la vinificazione delle uve Glera, il vino viene sottoposto a un delicato processo di distillazione sotto vuoto. Il metodo crea una pressione parziale, riducendo la temperatura necessaria per separare alcol, acqua e aromi a circa 30°C. Grazie a questo breve riscaldamento, si riescono a preservare gli aromi fruttati tipici delle uve Glera e a estrarli dall'alcol con la massima purezza, ottenendo così un prodotto dalla gradazione alcolica dello 0,0%.

REGIONE

Il Veneto è conosciuto come la terra del celebre Prosecco, prodotto sulle colline delle prime pendici delle Dolomiti, a nord della provincia di Treviso. Il territorio offre un clima temperato, caratterizzato da una ventilazione costante e da frequenti piogge estive.







Uve: Glera

Regione: Veneto

Temperatura di servizio: 6-8°C

Grado alcolico: 0,0% vol

-  • Giallo limone brillante con sfumature verdi.
-  • Fresche note di agrumi e delicate nuance di mele e pere si fondono con un accenno di fiori di campo.
-  • Le note armoniose di frutta gialla offrono un piacevole equilibrio tra dolcezza e acidità, accompagnate da bollicine fini e vivaci.
-  • Ottimo come aperitivo, si sposa con pasta fresca ai frutti di mare o pesce, e accompagna bene dessert a base di frutta.