

DOPPIO PASSO



ROSSO ALTERNATIVA

ALCOHOL-FREE

Il Rosso Alternativa Doppio Passo si propone come una valida opzione analcolica, caratterizzata da un colore rosso rubino e dagli intensi sentori di more, ciliegie mature e mirtilli. Questo prodotto fonde il temperamento italiano al carattere distintivo delle uve rosse del sud Italia, offrendo un'esperienza di gusto fatta di piacere e spensieratezza.

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.

REGIONE

La Puglia gode di un clima caldo e temperato, con precipitazioni significative durante tutto l'anno. In estate, i venti provenienti dall'Africa provocano un rapido e significativo aumento delle temperature, accompagnato da forti escursioni termiche.



Uve: Varietà rossa pugliese

Regione: Puglia

Temperatura di servizio: 14-16°C

Grado alcolico: 0,45% vol



• Colore rosso rubino brillante con riflessi violacei.



• More mature, ciliegie succose, fichi e erbe aromatiche.



• Le note di more, ciliegie e cassis sono avvolgenti e armoniose, arricchite da un accenno di erbe aromatiche.



• Un prodotto poliedrico, ideale da abbinare a insalate, pollame selvatico, roast beef, barbecue e formaggi stagionati.