

SCHEDA ORGANOLETTICA/ORGANOLEPTIC SHEET

958 -BELLINI CAN

COCKTAIL AROMATIZZATO DI PRODOTTI
VITIVINICOLI

Aromatised wine-based cocktail

MARCHIO/BRAND 958 SANTERO

LINEA 958

CODICE PRODOTTO: P1649



CARATTERISTICHE PRODOTTO / PRODUCT FEATURES

VITIGNO	Uve bianche
<i>GRAPE VARIETAL</i>	<i>White grapes</i>
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
<i>WINEMAKING</i>	<i>Off skins by gentle pressing</i>

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOL	6,5% vol
<i>ALCOHOL</i>	<i>6,5% vol</i>
RESIDUO ZUCCHERINO	90,00 g/l
<i>RESIDUAL SUGAR</i>	<i>90,00 g/l</i>
ACIDITÀ TOTALE	4,5 g/l
<i>TOTAL ACIDITY</i>	<i>4,5 g/l</i>
TIPOLOGIA	Cocktail aromatizzato
<i>TYPOLOGY</i>	<i>Aromatized cocktail</i>

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC FEATURES

AROMA	Pesca
<i>AROMA</i>	<i>Peach</i>
COLORE	Rosa
<i>COLOR</i>	<i>Pink</i>
PERLAGE	Fine e persistente
<i>PERLAGE</i>	<i>Fine and persistent</i>
PROFUMO	Intenso e aromatico, fruttato con sentori di Pesca
<i>BOUQUET</i>	<i>Intense and aromatic, fruity with hints of peach</i>
SAPORE	Aromatico, delicatamente dolce, equilibrato al gusto di pesca
<i>TASTE</i>	<i>Aromatic, slightly sweet, harmonious, peach flavoured.</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 6 °C
<i>SERVING TEMPERATURE</i>	<i>5 - 6 °C</i>
ABBINAMENTI	Si abbina piacevolmente a dolci, in particolare a pasticceria secca e macedonia
<i>BEST SERVED WITH</i>	<i>It goes well with desserts, especially dry pastries and fruit salads</i>
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Martinotti- Charmat
<i>SPARKLING WINEMAKING METHOD</i>	<i>Martinotti- Charmat</i>
CAPACITÀ	0,250 l
<i>CONTENTS</i>	<i>0,250 l</i>