

O'IGINOVE

VINO FRIZZANTE



O'IGINOVE nasce dall'idea di creare un vino rosso frizzante giovane, naturalmente di bassa gradazione alcolica, capace di esprimere autenticità, freschezza e convivialità.

La sua creazione prende origine direttamente dalle uve, valorizzate attraverso un processo di fermentazione attento e rispettoso della loro natura, per ottenere un vino genuino e immediato.

Inspirato alla tradizione più antica dell'arte enologica - quella che fin dall'antichità ha dato vita al vino caro a Bacco - O'IGINOVE racconta un equilibrio tra semplicità e vitalità.

Al calice si presenta vivace e brillante, con profumi delicati di frutti rossi freschi, come la ciliegia, mora e ribes che anticipano un sorso leggero e armonioso, lasciando una lunga persistenza floreale sostenuta dalla bella struttura tannica, tipica del sangiovese

La sua naturale effervescenza e la gradazione alcolica contenuta, 9% vol., rendono la beva scorrevole e piacevolmente dinamica, invitando alla condivisione e ai momenti di autentica convivialità.

Uve utilizzate: 85% Sangiovese e altri vitigni autoctoni

Viene imbottigliato molto presto, a temperature molto basse, per mantenere intatta la componente aromatica

Gradazione: 9 % vol.

Temperatura di servizio: 10-14 °C.

Ottimo vino da aperitivo, a basso tenore zuccherino, fresco e avvolgente, capace di accompagnare finger food di ogni genere. Le sue note delicate e la vivace freschezza esaltano piccoli assaggi, stuzzicando il palato.

Perfetto per cene estive a base di pesce, crostacei e piatti mediterranei leggeri, si sposa con sapori freschi e genuini, regalando un'esperienza conviviale ricca di profumi e leggerezza.

