



FRAGOLINO BIANCO

Bevanda aromatizzata a base di vino

CLASSIFICAZIONE: Bevanda frizzante aromatizzata a base di vino

UVE: Uve bianche selezionate

ALCOOL: 7,5%

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Uva fragola

GUSTO: Aromatico, armonico, piacevolmente dolce con caratteristico sapore di uva fragola

VINIFICAZIONE: Vinificato in bianco, con pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 10°C. La presa di spuma, estremamente lenta, deriva da una rifermentazione naturale metodo Charmat

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottima bevanda rinfrescante, si abbina bene con dolci e macedonie

www.giacobazzivini.com

Seguici su   





FRAGOLINO BIANCO

Aromatized sparkling beverage
based on wine

CLASSIFICATION: Aromatized sparkling beverage
based on wine

GRAPES: Selected white grapes

ALCOHOL: 7.5%

COLOR: straw yellow with golden reflections

PERFUME: isabella grape

TASTE: aromatic, well-balanced, pleasantly sweet with
a characteristic isabella grape flavor

VINIFICATION: Vinified in white, with soft crush and
after a fermentation at a controlled temperature. The
taking of froth, extremely slow comes from a natural re-
fermentation Charmat method: 6 - 8°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Great refreshing beverage,
it suits well with desserts and fruit salads

www.giacobazzivini.com

Follow us





FRAGOLINO BIANCO

Bebida espumosa aromatizada
a base de vino

CLASIFICACIÓN: Bebida espumosa aromatizada a base de vino

UVAS: Uvas blancas seleccionadas

GRADO ALCOHÓLICO: 7,5%

COLOR: Amarillo pálido con reflejos dorados

PERFUME: Uva fresa

SABOR: Aromático con un buen dulzor y su característico sabor a fresa-uva

VINIFICACIÓN: Vinificado en blanco, con estrujado suave y tras una fermentación a temperatura controlada. La toma de la espuma, extremadamente lenta, proviene de un método de refermentación natural Charmat: 6 - 8°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Gran bebida refrescante, combina bien con postres y ensaladas de frutas

www.giacobazzivini.com

Síguenos

