



FRAGOLINO

Bevanda aromatizzata a base di vino

CLASSIFICAZIONE: Dolce frizzante

UVE: Uve rosse selezionate

ALCOL: 7,5%

COLORE: Rosso rubino brillante

BOUQUET: Uva fragola

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

VINIFICAZIONE: Vinificato in rosso, con macerazione di 48 ore ad una 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

Aromatized wine based beverage

CLASSIFICATION: Sparkling sweet

GRAPES: Selected italian red grapes

ALCOHOL: 7.5%

COLOR: Brilliant ruby-red

PERFUME: Fruity, with intense hints of strawberries

TASTE: Aromatic, balanced, pleasantly sweet with a characteristic strawberry flavour

VINIFICATION: Vinified in red, with 48 hours maceration at a controlled temperature of 10°C. The taking of froth, extremely slow comes from a natural re-fermentation Charmat method

SERVICE TEMPERATURE: 6 - 8°C

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

www.giacobazzivini.com

Follow us





FRAGOLINO

Bebida aromatizada a base de vino
con aroma a fresa

CLASIFICACIÓN: espumoso tinto

UVAS: Uvas tintas seleccionadas de la region Emilia Romagna

ALCOHOL: 7.5%

COLOR: Rojo rubí brillante

AROMA: Afrutado, con intensos toques de fresas silvestres.

GUSTO: Aromático, equilibrado, agradablemente dulce con un característico sabor a fresa

VINIFICACIÓN: Vinificado en tinto, con 48 horas de maceración a temperatura controlada de 10°C.

La toma de espuma, extremadamente lenta, proviene de un método Charmat de refermentación natural

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 - 8°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO: Gran bebida refrescante, combina bien con postres y ensaladas de frutas.

www.giacobazzivini.com

Síguenos

