



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 beverage based on wine

CLASSIFICATION: Sparkling sweet

GRAPES: Selected red grapes

ALCOHOL: 7.5%

COLOR: Brilliant ruby-red

PERFUME: Strawberry grape

TASTE: Aromatic, well-balanced, pleasantly sweet with a characteristic strawberry grape flavor

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

CLASIFICACIÓN: Dulce espumoso

UVAS: Uvas tintas seleccionadas

GRADO ALCOHÓLICO: 7,5%

COLOR: Rojo rubí brillante

PERFUME: Uva fresa

SABOR: Aromático, equilibrado, agradablemente dulce con un característico sabor a fresa y uva

VINIFICACIÓN: Vinificado en tinto, con 48 horas de maceración a temperatura controlada de 10°C. . La toma de la espuma, extremadamente lenta, proviene de un método Charmat de refermentación natural

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 - 8°C

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

www.giacobazzivini.com

Síguenos

