

## Fragolino rosso spago



Emiliana ( 75 cl )

### TIPOLOGIA

Bevanda aromatizzata a base di prodotti vinicoli

### DESCRIZIONE

Bevanda frizzante prodotta con **vino spumante, vino, zucchero e aromi**. Il vino spumante, ottenuto con la seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmant), viene unito a tutti gli altri ingredienti secondo una speciale tradizione tramandata dalla famiglia Contri da generazioni.

### COLORE

Rosso porpora con sfumature ciclamino

### OLFATTO

Piacevole profumo di frutta fresca con intenso aroma di uva spina e fragolina appena colta.

### GUSTO

Con il suo sapore piacevolmente dolce è adatto a tutti i palati. Leggermente frizzante, con una buona acidità che lo rende equilibrato, ricorda la fragolina di bosco.

### ABBINAMENTI

Una bevanda fresca, dissetante, ottima in tutte le occasioni, per aperitivi e per accompagnare con piacevolezza dolce a fine pasto. Ben si adatta a macedonie di frutta, gelati, torte e pasticceria secca.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Il Fragolino va servito preferibilmente ben fresco a 5-6°C, per apprezzare la piacevole dolcezza e l'inconfondibile nota di frutta fresca.

### QUALITA'

Dolce 70g/l

**GRADO** 10,0%



Stabilimento di Cazzano  
Via L. Corradini 30/A  
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

Stabilimento di Campogalliano  
Via S.Ferrari 44  
41011 Campogalliano (MO)