Fragolino bianco spago



TIPOLOGIA

Bevanda aromatizzata a base di vino

DESCRIZIONE

Il vino spumante, ottenuto con la seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmant), viene unito a tutti gli altri ingredienti secondo una speciale tradizionale tramandata dalla famiglia Contri da generazioni.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati

OLFATTO

Piacevole profumo di frutta fresca con intenso aroma di uva spina, fragolina appena colta a ribes leggermente acidulo.

GUSTO

Con il suo sapore piacevolmente dolce è adatto a tutti i palati e richiama note di frutta esotica matura. Leggermente frizzante, con una buona acidità che lo rende equilibrato, ricorda la freschezza della fragolina, l'acidulo del ribes e la dolcezza di frutti esotici maturi.

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 apprezzante la piacevole dolcezza e l'inconfondibile nota di frutta fresca.

GRADO

10,0%

[Emiliana (75 cl)], [10% vol]

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

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

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