

## 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 apprezzare 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)



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