

Avance

import



La Gioiosa Fragolino Rosso Spumante

El fragolino es una bebida aromatizada preparada con base de vino y aroma de fresa. La Gioiosa produce este fragolino al nordeste de Italia, con suelos profundos y textura media. Las uvas son puestas en fermentadores durante 8 o 10 días a temperatura controlada. En esta etapa se extrae el color y los taninos. Más tarde el mosto es fermentado y, cuando el alcohol y el azúcar es el adecuado, la fermentación se detiene mediante refrigeración. El aroma a "fresa" se añade al vino espumoso, el cual, tras un periodo de asentamiento, es embotellado.

Color rojo rubí intenso con delicado perlaje y espuma persistente. Su aroma es intenso y afrutado, con claras notas de fresa y fresas silvestres. Sabor dulce y expresivo. De cuerpo medio con persistencia aromática agradable.

Uva: Diferentes variedades de uva roja y, en particular, Merlot. Aroma a "fresa".

Servir ligeramente fresco (8-10°C)

Va bien con tartas de fruta o con galletas, pasteles y pastas sin crema; ideal para acompañar fresas o para tomar sólo.

Alcohol: 9% vol.
Capacidad: 75 cl.
Unid/Caja: 6 bot.

