



V24004075

### Bevanda aromatizzata a base di vino - cl 75

Il Fragolino è una bevanda a base di vino, dall'inconfondibile aromaticità fruttata che ricorda in particolare le fragranti fragoline di bosco. Grazie alla sua moderata gradazione alcolica e alla piacevole dolcezza è indicato in ogni momento della giornata ed è sinonimo di festa ed allegria.



#### Caratteristiche:

##### Area di Produzione

Per la produzione di questa bevanda si impiega un blend di diverse varietà italiane coltivate in terreni di medio impasto, profondi, con una buona componente argillosa, idonei alla coltivazione di uve a bacca rossa perché in grado di conferire pigmentazioni più intense, maggiori sensazioni olfattive, morbidezza e longevità.

##### Processo Produttivo

- > Dopo pigiatura e diraspatura, le uve vengono sottoposte a macerazione, lasciando a contatto le bucce con il mosto prima di procedere alla loro separazione per mezzo di una pressatura soffice.
  - > La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. In accordo con il metodo Martinotti, si procede poi alla seconda fermentazione in autoclave e all'aggiunta di succo di fragola e aromi naturali.
  - > Durante la trasformazione degli zuccheri in alcol i lieviti rilasciano naturalmente l'anidride carbonica che si discioglie nel vino rendendolo «frizzante».
- Il fragolino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.

#### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Brillante, color rosso vivace.

**Olfatto:** Aroma prevalentemente fruttato, con intensi sentori di fragoline di bosco.

**Gusto:** Dolce, fresco, vivace e fruttato, al palato presenta forti sentori di fragoline di bosco che richiamano le sensazioni olfattive.

#### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 10%

**Zuccheri, g/l:** 75

**Acidità, g/l:** 5,50-7,00

**Temperatura di Servizio:** 6-8 °C

**Abbinamenti:** Adatto in ogni momento della giornata, può essere consumato come aperitivo ed è un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktail. Si abbina egregiamente con i dolci, la pasticceria secca, la frutta ed in particolare con le fragole. Grazie al suo caratteristico ed inconfondibile sapore evoca la gioia della festa.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 36 mesi.



**Bicchieri Consigliati:** Flute.

