

SPUMANTE FRAGOLINO ROSSO 10% CL.75

V24004075



Caratteristiche organolettiche

Provenienza: Emilia Romagna

Gradazione alcolica: 10% vol

Colore e aspetto: Rosso rubino, brillante con spuma abbondante

Olfatto: Netto caratteristico, gradevole, sentore di fragola

Gusto e Retrogusto: Dolce, armonico, persistente con retrogusto piacevole di frutta.

Caratteristiche e processo di produzione.

Il celebre Fragolino Bottega, nella versione spumante si caratterizza per la spuma più consistente. Il packaging è arricchito dalla capsula che regala un nuovo appeal a questo prodotto, sinonimo di festa e di allegria. Le uve vengono raccolte in cassette e vinificate in rosso. Ne consegue la rifermentazione in autoclave per circa 2 settimane con aggiunta di aromi naturali. La stabilizzazione avviene a freddo a -2° per circa una settimana. A seguire vi sono filtrazione e imbottigliamento.