

Fragolino

Rosso (Red)

DONELLI
1915



Classificazione
Uvaggio

bevanda aromatizzata a base di vino
selezione di uve italiane vocate alla
spumantizzazione

Vinificazione

in rosso con macerazione a temperatura
controllata. La successiva presa di spuma è per
rifermentazione naturale secondo il metodo
Charmat

Spuma

Fine e persistente

Colore

Rosso rubino brillante

Bouquet

Ampio e persistente, floreale con sentori di fragola

Gusto

Aromatico, equilibrato, piacevolmente dolce dal
sapore caratteristico di uva fragola

**Temperatura
di Servizio**

6°- 8° C

Abbinamento

Ideale come aperitivo e come accompagnamento
alla piccola pasticceria a pasta umida



Classification
Grapes

Flavored wine-based drink
Selection of italian grape suitable for sparkling
process

Vinification

Vinified in red, with maceration at a controlled
temperature. The taking of froth, extremely
slow, comes from a natural re-fermentation
according to Charmat method

Foam

Fine and persistent

Color

Brilliant ruby-red

Bouquet

Great and persistent floral scent with hints of
strawberry

Taste

Fruity and persistent. Pleasantly sweet with a
nice freshness and well balanced

**Service
temperature**

6°-8° C

**Gastronomic
Coupling**

Suitable at any time of the day, it is also an
excellent aperitif. A superb companion to all
common desserts, cakes and tarts.