

# Fragolino

## Bianco (*White*)

**DONELLI**  
1915



<b>Classificazione</b>	bevanda aromatizzata a base di vino
<b>Uvaggio</b>	selezione di uve italiane vocate alla spumantizzazione
<b>Vinificazione</b>	in bianco con macerazione a temperatura controllata. La successiva presa di spuma è per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat
<b>Spuma</b>	Fine e persistente
<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Bouquet</b>	Ampio e persistente, floreale con sentori di fragola
<b>Gusto</b>	Aromatico, equilibrato, piacevolmente dolce dal sapore caratteristico di uva fragola
<b>Temperatura di Servizio</b>	6°- 8° C
<b>Abbinamento</b>	Ideale come aperitivo e come accompagnamento alla piccola pasticceria a pasta umida



<b>Classification</b>	Flavored wine-based drink
<b>Grapes</b>	Selection of italian grape suitable for sparkling process
<b>Vinification</b>	Vinified in white, with maceration at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow, comes from a natural re-fermentation according to Charmat method
<b>Foam</b>	Fine and persistent
<b>Color</b>	Pale straw yellow
<b>Bouquet</b>	Great and persistent floral scent with hints of strawberry
<b>Taste</b>	Fruity and persistent. Pleasantly sweet with a nice freshness and well balanced
<b>Service temperature</b>	6°-8° C
<b>Gastronomic Coupling</b>	Suitable at any time of the day, it is also an excellent aperitif. A superb companion to all common desserts, cakes and tarts.