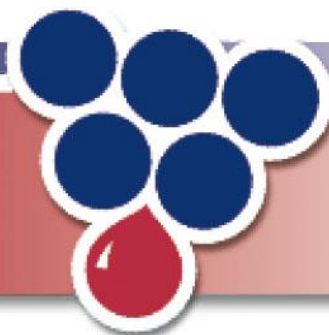


FRAGOLINO

Bebida a base vino con sabor a fresa



**dulce
espumoso
sabor a fresa**

Características del producto

TIPOLOGÍA Tinto espumoso dulce

CLASIFICACIÓN Fragolino bebida aromatizada a base de vino

AREA DE PRODUCCIÓN Región Emilia Romagna

UVA Selección de uvas con baya roja adecuadas a la producción de espuma

VINIFICACIÓN En rojo, con breve maceración a temperatura controlada y siguiente toma de espuma por medio de la fermentación natural con método Charmat.

ESPUMA Fina, persistente y violeta

COLOR Rojo rubí brillante

PERFUME Amplio y persistente, con claro sabor de fresa

SABOR Aromático, equilibrado, agradablemente dulce con un sabor característico de fresa

TEMPERATURA DE SERVICIO 6-8°C

SUGERENCIAS GASTRONÓMICAS Perfecta bebida refrescante; acompaña muy bien postres y ensaladas de fruta



Datos Logísticos

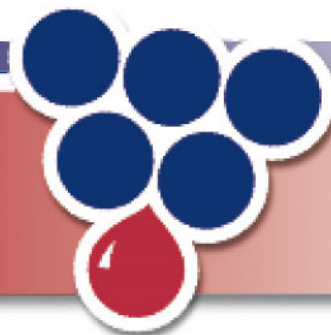
CONTENIDO NETO:	ml. 750
BOTELLAS POR CAJA:	6
MEDIDAS CAJA:	cm. 25,5 x 17 x 31,5
PESO BRUTO / NETO CAJA	kg. 7,4 / 4,5
CAJAS POR PALLET 100x120:	140
PESO PALLET:	kg. 1050
ALTITUD PALLET:	cm. 170



GIACOBAZZI A. e Figli srl
Via Carlo Sigonio, 50 - Modena - ITALY
Tel +39 059 222014 - Fax +39 059 222005
info@giacobazzivini.it - www.giacobazzivini.it

PROSECCO

Vino espumoso Brut



blanco espumoso brut



Características del producto

TIPOLOGÍA	Blanco espumoso brut
CLASIFICACIÓN	Vino espumoso de calidad
AREA DE PRODUCCIÓN	Colinas de Conegliano y Valdobbiadene
UVA	100% Glera
VINIFICACIÓN	En blanco con prensado blando, fermentación en tanques de acero a temperatura constante de 18 grados. La siguiente toma de espuma ocurre gracias a otra fermentación natural según el método Charmat.
ESPUMA	Fina y persistente
COLOR	Amarillo pajizo con reflejos verdes
PERFUME	Típicamente aromático, delicado y muy fino
SABOR	Fresco, aromático con un buen equilibrio ácido.
TEMPERATURA DE SERVICIO	8-10°C
GRADACIÓN ALCOHÓLICA	11,5%
SUGERENCIAS GASTRONÓMICAS	Extremamente versátil, es fantástico como aperitivo y puede acompañar toda la comida, especialmente crustáceos y mariscos, en el caso de comidas a base de pescado. Perfecto también con carnes blancas y quesos

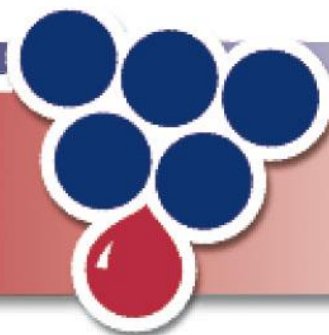


Datos logísticos

CONTENIDO NETO	ml. 750
BOTELLAS POR CAJA	6 botellas
MEDIDAS CAJA	cm. 27,5x18 x30 h
PESO BRUTO/NETO	kg. 8,320 / 4,500
CAJAS POR PALET	96 (6x16)
PESO PALET	kg. 800
ALTURA PALET	cm. 190

SANGRIA

Jugo de uva sin alcohol con sabor a sangria



Tinto dulce espumoso

CLASIFICACIÓN:	100% jugo de uva natural; completamente no alcohólico; sin azúcar, conservantes o colorantes añadidos.
DENOMINACIÓN:	Uvas italianas seleccionadas
UVAS:	Lambrusco y Sangiovese
VINIFICACIÓN:	La presión es seguida por una fría y breve maceración. Suave trituración, escurrimiento, enfriamiento, limpieza y conservación del mosto de uva en depósitos estabilizados a una temperatura de 0°C para evitar cualquiera fermentación alcohólica
ESPUMA:	Obtenida por el añadida de dióxido de carbono natural como resultado de la fermentación natural de otro mosto a través del método Charmat.
COLOR:	Rojo rubí
PERFUME:	Fresco y afrutado, con aroma de naranja roja, clavo de olor y especias
SABOR:	Equilibrado, intenso y dulce
TEMPERATURA DE SERVICIO:	8-10 °C
COMBINACIONES GASTRONÓMICAS:	Rico en minerales, es la bebida perfecta para cualquier ocasión, ya sea formal o informal con amigos y en familia. Es una bebida refrescante, especialmente en verano. La bebida no es alcohólica, y no tiene conservantes ni tampoco gas sulfurosos añadidos. Por eso es particularmente adapta para niños y por todas la personas que desean una bebida sana y agradable que no quieren renunciar a un brindis de calidad



Datos Logísticos

CONTENIDO NETO:	ml. 750
BOTELLAS POR CAJA:	6
MEDIDAS CAJA:	cm. 25,5 x 17 x 31,5
PESO BRUTO / NETO CAJA	kg. 7,4 / 4,5
CAJAS POR PALLET 100x120:	140
PESO PALLET:	kg. 1050
ALTITUD PALLET:	cm. 170



GIACOBAZZI A. e Figli srl
Via Carlo Sigonio, 50 - Modena - ITALY
Tel +39 059 222014 - Fax +39 059 222005
info@giacobazzivini.it - www.giacobazzivini.it