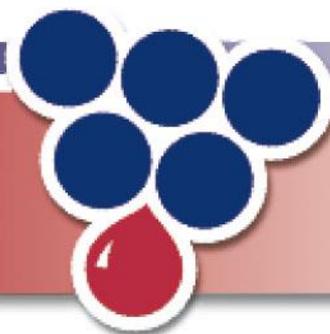


# FRAGOLINO

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

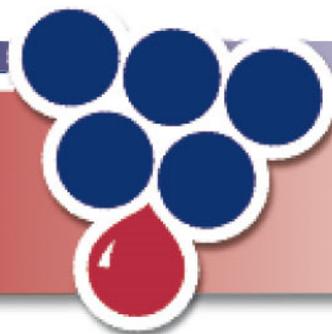
<b>CONTENIDO NETO:</b>	ml. 750
<b>BOTELLAS POR CAJA:</b>	6
<b>MEDIDAS CAJA:</b>	cm. 25,5 x 17 x 31,5
<b>PESO BRUTO / NETO CAJA</b>	kg. 7,4 / 4,5
<b>CAJAS POR PALLET 100x120:</b>	140
<b>PESO PALLET:</b>	kg. 1050
<b>ALTITUD PALLET:</b>	cm. 170



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

<b>TIPOLOGÍA</b>	Blanco espumoso brut
<b>CLASIFICACIÓN</b>	Vino espumoso de calidad
<b>AREA DE PRODUCCIÓN</b>	Colinas de Conegliano y Valdobbiadene
<b>UVA</b>	100% Glera
<b>VINIFICACIÓN</b>	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.
<b>ESPUMA</b>	Fina y persistente
<b>COLOR</b>	Amarillo pajizo con reflejos verdes
<b>PERFUME</b>	Típicamente aromático, delicado y muy fino
<b>SABOR</b>	Fresco, aromático con un buen equilibrio ácido.
<b>TEMPERATURA DE SERVICIO</b>	8-10°C
<b>GRADACIÓN ALCOHÓLICA</b>	11,5%
<b>SUGERENCIAS GASTRONÓMICAS</b>	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

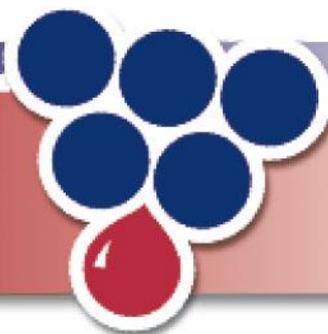


#### Datos logísticos

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

# SANGRIA

## Jugo de uva sin alcohol con sabor a sangria



### Tinto dulce espumoso

<b>CLASIFICACIÓN:</b>	100% jugo de uva natural; completamente no alcohólico; sin azúcar, conservantes o colorantes añadidos.
<b>DENOMINACIÓN:</b>	Uvas italianas seleccionadas
<b>UVAS:</b>	Lambrusco y Sangiovese
<b>VINIFICACIÓN:</b>	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
<b>ESPUMA:</b>	Obtenida por el añadida de dióxido de carbono natural como resultado de la fermentación natural de otro mosto a través del método Charmat.
<b>COLOR:</b>	Rojo rubí
<b>PERFUME:</b>	Fresco y afrutado, con aroma de naranja roja, clavo de olor y especias
<b>SABOR:</b>	Equilibrado, intenso y dulce
<b>TEMPERATURA DE SERVICIO:</b>	8-10 °C
<b>COMBINACIONES GASTRONÓMICAS:</b>	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

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