

Fragolino Corte Viola



BEERENDURST

So duftig als würde man in einem **Erdbeerfeld** sitzen und in **frische, saftige Erdbeeren** beißen, so präsentiert sich der süffige **FRAGOLINO CORTE VIOLA**

Die **betörende Süße**, die durch eine ausgleichende Säure eine **erfrischende Spritzigkeit** erhält, kombiniert mit animierendem **Prickeln**, macht diesen **beerigen Frizzante** zu dem perfekten Gute-Laune-Partygetränk, das eisgekühlt genossen werden sollte. Obstfans können noch mit frischen Erdbeeren verfeinern.

Interessant zu wissen:

Fragolino wird als „aromatisiertes Getränk auf Weinbasis“ bezeichnet.

Ursprung des Namens liegt darin, dass der „Fragolino“ ursprünglich aus der sog. „Uva fragola“ (Erdbeertraube) gekeltert wurde. Diese gehört jedoch zu der amerikanischen Gattung „Vitis Labrusca“, die als Unterlagsrebe, nicht aber als Weinrebe (Gattung „Vitis Vinifera“) zugelassen ist.

Da „Uva Fragola“ zuweilen auch eine berauschende Wirkung nachgesagt wurde und die Bezeichnung „Wein“ ohnehin nicht zugelassen ist, ist der „Fragolino“ heute ein Getränk auf Weinbasis.

Unser Corte Viola ist somit ein mit natürlichen Aromen (aus Erdbeeren extrahiert) aromatisiertes „Mischgetränk“ aus verschiedenen Grundweine, z.B. aus Sangiovese.