

ACQUAVITE DI CILIEGIE

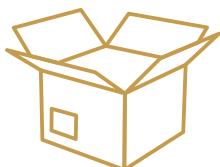
-Istituto Agrario di San
Michele all'Adige-



PROCESSO PRODUTTIVO

La frutta, raccolta ad uno stato ottimale di maturazione, è lavorata senza osso e fermentata con particolari tipologie di lieviti a temperatura controllata. La purea viene quindi lasciata macerare per un periodo di circa un mese.

La distillazione è condotta in maniera molto rapida. Segue un periodo di affinamento in piccoli serbatoi di acciaio. Conservazione ad alto grado per alcuni mesi.



PACKAGING

70CL Bottle



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo delicato di ciliegia matura, con leggere sfumature di nocciola.



Il gusto è intenso, ben equilibrato e persistente.



CLASSIFICAZIONE

Acquavite

ALC./VOL.

43%



MATERIA PRIMA

Ciliegie