

## 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



### CLASSIFICAZIONE

Acquavite

**ALC./VOL.**

43%



### MATERIA PRIMA

Ciliegie



Incolore  
(trasparente).

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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



Il gusto è intenso, ben  
equilibrato e  
persistente.