

## ACQUAVITE DI MELE

-Istituto Agrario di San  
Michele all'Adige-



### PROCESSO PRODUTTIVO

Le mele raccolte ad ottimale maturazione vengono macinate e fermentate; il processo di macerazione dura alcuni giorni. Segue il tradizionale processo di distillazione condotto con il classico alambicco a bagnomaria. Conservazione ad alto grado per alcuni mesi.



### PACKAGING

70CL Bottle



### CLASSIFICAZIONE

Acquavite

**ALC./VOL.**

43%



### MATERIA PRIMA

Mele Selvatiche



Incolore  
(trasparente).

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo delicato, netto e che ricorda il frutto.



Il gusto risulta armonico, gradevole e di buona persistenza.