

ACQUAVITE DI MELE

-Istituto Agrario di San
Michele all'Adige-



Italia
Trentino
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.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Incolore
(trasparente).



Profumo delicato, netto e che ricorda il frutto.



CLASSIFICAZIONE

Acquavite

ALC./VOL.

43%



MATERIA PRIMA

Mele Selvatiche



Il gusto risulta armonico, gradevole e di buona persistenza.