

ACQUAVITE DI PERE WILLIAMS

-Istituto Agrario di San
Michele all'Adige-



PROCESSO PRODUTTIVO

La frutta, raccolta ben matura, viene rapidamente lavorata e la purea così viene fermentata a temperatura controllata.

La distillazione è condotta in modo particolare per cercare di salvaguardare al massimo la complessità degli aromi primari delle pere Williams. Conservazione ad alto grado per alcuni mesi.



PACKAGING

70CL Bottle



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



CLASSIFICAZIONE

Acquavite

ALC./VOL.

43%



MATERIA PRIMA

Pere Williams



Il gusto risulta
asciutto, armonico,
gradevole e di buona
persistenza.