

AghemilLiquore
35% vol.**Materie prime****Ingredienti**
Grappa, miele**Invecchiamento**

-

Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

Temperatura di servizio

10°C o 18°C

Da Agricoltura Biologica. Grappa di vinacce da uve a bacca nera e bianca e *Amorpha fruticosa*, diffusa come pianta spontanea lungo i fossi, i greti di fiumi e torrenti, da cui si ottiene un miele molto caratteristico, dall'aroma fruttato che ricorda le gelatine, i canditi e la marmellata d'arance.

La distillazione della grappa viene effettuata in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto a bassa temperatura.

Dopo un anno di affinamento viene miscelata al miele per ottenere il liquore che viene quindi passato all'imbottigliamento.

Per lavorazioni Biologiche certificate si utilizzano depositi e attrezzature dedicate, mentre l'impianto di distillazione viene accuratamente lavato dai residui di altre lavorazioni prima del suo utilizzo.

Dal colore ambrato, presenta una opalescenza uniformemente diffusa. Al naso risulta estremamente fine e intenso: il profumo del miele prevale per poi sfumare in quello caratteristico della grappa.

Gli aromi del miele si sposano delicatamente con quelli della grappa.

Il matrimonio perfetto. Miele delicato e raffinata grappa, dolce esplosione di aromi. Da Agricoltura Biologica, il miele friulano di *Amorpha fruticosa* dona alla grappa un gradevole aroma fruttato. Liquore ottimo con dolci o assaporato da solo, insostituibile se si desidera degustare un prodotto particolare nei profumi e nel gusto.

Formati e confezioni

50cl

