

Sliwovitz

Acquavite di frutta
40% vol.

Materie prime

Prugne

Invecchiamento

-

Affinamento

4 mesi in serbatoi di acciaio inox

Temperatura di servizio

18°C

Prugne sane e mature vengono prima macinate e poi messe in fermentini in acciaio inox. La fermentazione alcolica, che avviene in presenza di una parte dei noccioli, viene sorvegliata con cura per favorirne le migliori condizioni perché il prodotto di questa condizionerà in modo fondamentale la carica aromatica del distillato.

Affinamento in serbatoi in acciaio inox per quattro mesi per mantenere la fragranza degli aromi.

Incolore e cristallina si presenta con un profumo intenso e persistente di mandorle dolci. All'esame gustativo si nota una equilibrata armonia, una splendida intensità che persiste durevolmente in una gradevole sensazione fruttata.

Dal fermentato delle migliori prugne ha profumo intenso di mandorle dolci a cui si uniscono la splendida armonia e l'intensità retrofattiva e la sensazione fruttata. Con dolci tradizionali del territorio, o acquavite di frutta da bere da sola, per completare e accompagnare i migliori dessert di fine pasto.

Formati e confezioni

70cl

