



## Acquavite di Albicocche

———— Istituto Agrario San Michele

### MATERIA PRIMA

Albicocche della varietà più aromatica presente nella collezione della Fondazione Mach

### FERMENTAZIONE

Le albicocche, raccolte ad ottimale maturazione, vengono lavorate e poste a fermentare in appositi recipienti a temperatura controllata

**DISTILLAZIONE** In alambicco discontinuo a bagnomaria

**AFFINAMENTO** Conservazione ad alto grado per alcuni mesi

**ALCOL** 43%

---

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Acquavite dal colore limpido, ha profumi freschi e fruttati, piacevolmente aromatici, con note di vaniglia e di amaretto; esplose nella sua pienezza al palato, dove il gusto di succo di albicocca si esprime con grande intensità e lunga persistenza

---

**FORMATI E CONFEZIONI** bottiglia da 50 cl