



Acquavite di Pere Williams

———— Istituto Agrario San Michele

MATERIA PRIMA

Pere Williams coltivate in un frutteto realizzato ad hoc all'interno dell'Azienda Agricola della Fondazione Mach

FERMENTAZIONE

Le pere Williams, raccolte ben mature, vengono rapidamente lavorate e la purea così ottenuta fermenta in appositi recipienti a temperatura controllata

DISTILLAZIONE In alambicco discontinuo a bagnomaria

AFFINAMENTO Conservazione ad alto grado per alcuni mesi

ALCOL 43%

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Grazie ad una distillazione particolarmente attenta e curata, l'Acquavite conserva intatto il tipico aroma della pera Williams, dolce, morbido e delicato; il gusto risulta asciutto, armonico, gradevolissimo e di buona persistenza

FORMATI E CONFEZIONI bottiglia da 50 cl