



Acquavite di Ciliegie

———— Istituto Agrario San Michele

MATERIA PRIMA

Ciliegie selezionate direttamente dalle piante coltivate all'interno dell'Azienda Agricola della Fondazione Mach

FERMENTAZIONE

Le ciliegie, raccolte ad ottimale maturazione, vengono lavorate senza noccioli e poste a fermentare con particolari tipologie di lieviti in appositi recipienti a temperatura controllata; la purea viene, quindi, lasciata a macerare per circa un mese

DISTILLAZIONE In alambicco discontinuo a bagnomaria, condotta in maniera molto rapida

AFFINAMENTO Conservazione ad alto grado per alcuni mesi in piccoli serbatoi d'acciaio

ALCOL 43%

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Molto caratteristica, col suo delicato profumo di ciliegia matura arricchito da leggere ma intriganti sfumature di nocciola. Il gusto è intenso, ben equilibrato e persistente

FORMATI E CONFEZIONI bottiglia da 50 cl