



## Acquavite di Mele

———— Istituto Agrario San Michele

### MATERIA PRIMA

Mele del Trentino

### FERMENTAZIONE

Le mele, raccolte ad ottimale maturazione, vengono lavate, macinate e quindi 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 profumo delicato, netto, con evidenti richiami al frutto da cui è ottenuta; il gusto è armonico, gradevole, di buona persistenza

---

**FORMATI E CONFEZIONI** bottiglia da 50 cl