



## 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