

UVAVIVA ITALIANA DI POLI

Acquavite ottenuta da uve Moscato Bianco e Malvasia Aromatica, pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata.

L'intero mosto fermentato, comprensivo di bucce e vino, viene distillato con Athanor, il nostro alambicco a bagnomaria che consente una estrazione delicata degli aromi fruttati dell'uva.

Assolutamente da provare nella versione italiana del Pisco Sour.



UVAVIVA ITALIANA (Varietà caratterizzante: Moscato Bianco)

Acquavite di Uva aromatica distillata a bagnomaria tradizionale.

Il suo aroma ricorda un cesto di uva bianca, alcune mele, albicocche, pere e dei fiori d'arancio.

**Elegante e leggera
come una ballerina di
danza classica.**

GRADO E CONTENUTO

40% alc./vol. - 700 ML

POLI-CROMIA H 8



CONFEZIONE

TUBO IN METALLO RAMATO

