

UVAVIVA ITALIANA DI POLI

Traubenbrand aus weißen Moscato- und aromatischen Malvasia-Trauben, die gepresst und bei kontrollierter Temperatur vergoren werden.

Der gesamte fermentierte Most, bestehend aus Schalen und Wein, wird mit Athanor destilliert, unser Wasserbad-Alambic. Dies ermöglicht ein schonendes Extrahieren der fruchtigen Traubenaromen.

Unbedingt in der italienischen Version des Pisco Sour probieren.



UVAVIVA ITALIANA (Aromatische Malvasia und Moscato Bianco Trauben)

Aromatischer Traubenbrand in traditionellem Wasserbad destilliert.

Sein Aroma erinnert an einen Korb von weißen Trauben, Äpfeln, Aprikosen, Birnen und Orangenblüten.

Elegant und leicht wie eine Ballettänzerin.

ALC. % - INHALT

40% alc./vol. - 700 ML

POLI-CHROMIE H 8



VERPACKUNGEN

BLECHDOSE KUPFER

