

UVAVIVA ROSSA DI POLI

Acquavite ottenuta da uva Fragola, detta uva Americana, pigiata e fatta 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 in una versione aromatica del Pisco Sour.



UVAVIVA ROSSA (Uva Fragola detta Americana)

Acquavite di Uva aromatica distillata a bagnomaria tradizionale.

Il suo aroma ricorda un cestino di frutta di sottobosco e fragole mature, con miele di castagno e un paio di violette.

Esuberante come una ballerina di flamenco.

GRADO E CONTENUTO

40% alc./vol. - 700 ML

POLI-CROMIA M 2



CONFEZIONE

TUBO IN METALLO RAMATO

