

PERE DI POLI

Le pere Williams vengono raccolte e lasciate maturare in cassetta fino al momento ideale, anche un giorno in più o in meno può fare la differenza.

La distillazione avviene con Athanor, il nostro alambicco a bagnomaria realizzato nel 2001 secondo le indicazioni del "Liber de Arte Destillandi" di Hieronimus Brunschwyg, pubblicato a Strasburgo nel maggio del 1500.

Il risultato è un'acquavite di frutta dal tipico aroma di pera, da consumarsi fresca nelle serate di primavera.



PERE (Pere Williams)

Acquavite di frutta distillata a bagnomaria tradizionale.

Il suo aroma ricorda il succo di pera con un sottotono gradevolmente alcolico.

Briosa come una festa di carnevale a Venezia.

GRADO E CONTENUTO

40% alc./vol. - 500 ML

POLI-CROMIA F 4/5



CONFEZIONE

TUBO IN METALLO RAMATO

