



CRISTALLI SOFFIATI

ACQUAVITE DI UVA FRAGOLINO BIANCO

ITALIANO



ALAMBICCO

Discontinuo a bagnomaria a vapore



CARATTERISTICHE

COLORE: brillante e trasparente

PROFUMO: intenso, aromatico, fine, caratteristico

SAPORE: morbido, aromatico, armonico, fine, intenso e dal retrogusto persistente



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 12°C e 14°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

ENGLISH



DISTILLATION

Alembic with a steam-fired discontinuous artisanal system



ORGANOLEPTIC FEATURES

COLOUR: bright and transparent

AROMA: intense, aromatic, fine, characteristic of the Fragolino Bianco grape

TASTE: soft, aromatic, harmonious, fine, intense, with a clean and persistent aftertaste



ALCOHOL CONTENT

40% Vol.



SERVING TEMPERATURE

Between 12°C and 14°C, though during the summer months lower temperatures are advised