

# ACQUAVITE DI VISCIOLA

## ZONA D'ORIGINE

Comune di Staffolo

## TERRENO

arenaria, sabbia

## FRUTTO

Varietà di Ciliegia Selvatica (Prunus Cerasus)

## RACCOLTA

Giugno - Manuale in piccole cassette

## PROCESSO DI DISTILLAZIONE

Le visciole fresche appena raccolte vengono portate subito a distillare. Il processo di distillazione è discontinuo e avviene in piccole caldaie di rame. Il distillato viene poi diluito con l'acqua naturale e pura dell'alto Adige della regione dolomitica Alpe di Siusi

## MATURAZIONE

6 mesi in barrique nuove di ciliegio

## COLORE

Dorato intenso tendente all'ambrato

## PROFUMO

Intenso e deciso con profumi che ricordano amarena e marzapane

## SAPORE

Secco e deciso, sprigiona fin da subito eleganti e complessi sentori di frutta, lievi note tostate, lasciando sul finale la bocca piacevolmente avvolta dal solo gusto dell'amarena

## GRADAZIONE ALCOLICA

42% vol

## ABBINAMENTI

Crostata di ciliegie, dolci al cioccolato, ottimo come fine pasto in relax e per la meditazione

## TEMPERATURA DI SERVIZIO °C

16 °C circa

750 ml



**AZIENDA AGRICOLA TRE CASTELLI**

via San Francesco, 2/A - Staffolo (AN) ITALIA • tel/fax +39 0731 779283 • e-mail: [info@vignedileo.it](mailto:info@vignedileo.it)