

ACQUAVITE



SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

Tipologia: acquavite di vinaccia invecchiata all'uva di San Giovese Grosso

Capacità bottiglie: cl. 50

Gradazione: 40% Vol.

Anno di produzione: settembre 2005

Sistema di distillazione: discontinuo a bagnomaria e caldaie a corrente di vapore

Legni utilizzati: barriques di rovere Limousine e ciliegio nostrano

Immissione in botte: gennaio 2006

Estrazione dalla botte: maggio 2007



ANALISI ORGANOLETTICA

COLORE: giallo paglierino intenso con lievi inflessioni ambrate.

PROFUMO: morbido e avvolgente. Sensazioni di vaniglia, miele e camomilla.

GUSTO: dolce, suadente, vellutato.

RETRO-OLFATTO: bouquet fine e complesso. Note di mandorla, nocciola e spezie si fondono elegantemente. Inusuale la mescolanza di frutta esotica, marasca, prugna, more e lamponi. Acquavite armonica e persistente.