

LIQUORE CILIEGIE

in grappa da Prosecco

Dolci duroni di Vignola dalla Valle del Ciliegio vicino a Modena riposano per 5 mesi nella Grappa da Prosecco per dare vita ad un prodotto estremamente prezioso che subito conquista, grazie agli aromi di ciliegia che si sprigionano in una rara armonia fra succo e distillato.

Al palato, il gusto e la croccantezza dei frutti cede a sentori di cherry che si evolvono con un delicato retrogusto di grappa.

Da assaporare fresca con alcune ciliegie e il loro liquore oppure con gelato alla vaniglia o fiordilatte, Ciliegie è proposta nell'originale vaso a forma di bottiglia.

DESCRIZIONE

Tipologia: ciliegie di Vignola in liquore di Grappa da Prosecco

Ricetta: duroni di Vignola della Valle del Ciliegio vicino Modena, messi in Grappa da Prosecco a 60° per 5 mesi

Gradazione alcolica: circa 25° dopo l'osmosi tra liquore e frutta

Bicchieri consigliato: coppetta, se degustate solamente con il loro liquore

Temperatura di servizio: attorno ai 10° C., per esaltare la croccantezza delle ciliegie

SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Ottime immerse nel loro liquore per un fine pasto o un simpatico break di metà pomeriggio, sono superlative anche con gelato di crema, vaniglia e fiordilatte o per dare un tocco originale a macedonie o dessert a base di frutta.

CONFEZIONE

Astucciata singola oppure nei cofanetti Casseta noce, Opere d'Autore, Metodo Da Ponte o Don Giovanni.



EAN BOTTIGLIA 70 cl



EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



QR Code web



 Le nostre grappe sono prodotte con fonti di energia rinnovabili e nel rispetto dell'ambiente