



ACQUAVITE DI UVA FRAGOLA

Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

prodotta con Uva Fragola, coltivata nelle soleggiate colline a nord di Trento. Nella distillazione dell'acquavite non si utilizzano soltanto le vinacce, bensì l'intero grappolo di uva, in questo modo si ottengono ancora più complessità, armonia e profumi.

VITIGNO

uva fragola

METODO DI DISTILLAZIONE

a bagnomaria

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE

trasparente, brillante

PROFUMO

molto intenso e fruttato, ricorda proprio il caratteristico profumo dell'uva fragola

GUSTO

morbida, elegante e con un gusto persistente

GRADAZIONE

48°