

LIQUORI A BASE DI GRAPPA

LIQUORE GRAPPA PETRONILLA

formato 50 cl.

alc. 32% vol

Ingredienti: grappa, zucchero, infuso di fiori di Camomilla di montagna, Achillea Moscata ed altre erbe alpine.

Liquore ottenuto per infusione nella grappa di fiori di Camomilla di montagna, Achillea Moscata e altre erbe alpine. I fiori rimangono in infusione per il periodo di un mese, in modo da conferire alla grappa i loro delicati profumi che ricordano i prati di alta montagna dove sono raccolti. Si ottiene un liquore dal bouquet delicato e dalla garbata rotondità. Da degustare a temperatura ambiente per apprezzare il suo aroma ampio e persistente.



LIQUORE GRAPPA AL MIELE

formato 50 cl.

alc. 38% vol

Ingredienti: grappa, miele, zucchero.

Liquore ottenuto per infusione nella grappa di ben tre varietà di miele. Miele di acacia per la sua delicatezza, miele di millefiori per la sua complessità aromatica e miele di rododendro, bottinato dalle api in Valtellina, per il suo profumo e sapore deciso. I mieli rimangono in infusione per 40 giorni nella grappa prima di essere raffreddata e filtrata. Si ottiene un prodotto che conserva un profumo intenso ed un bouquet equilibrato. Da degustare a temperatura ambiente.



LIQUORE GRAPPA AL MIRTILLO

formato 50 cl.

alc. 30% vol

Ingredienti: grappa, zucchero, bacche di mirtillo.

Liquore ottenuto per infusione nella grappa di bacche di mirtillo. I mirtilli rimangono in infusione per il periodo di un mese in modo che possano cedere il loro tipico colore ed aroma. Si ottiene un liquore dal colore rosso rubino che può essere degustato a temperatura ambiente o freddo.



LIQUORE GRAPPA AL CAFFÈ'

formato 50 cl.

alc. 28% vol

Ingredienti: grappa, zucchero, caffè arabica, rum.

Liquore a base di grappa ottenuta dalla lenta distillazione discontinua, in piccoli alambicchi di rame, di vinacce di Nebbiolo. Alla grappa così ottenuta si aggiunge in infusione ottimo caffè arabica, dal profumo ampio e persistente. Si ottiene un prodotto dal profumo intenso, nel quale si amalgama gradevolmente l'aroma tipico del caffè con quello della grappa. Ottimo da bere a temperatura ambiente o anche freddo.

