

ACQUAVITI E DISTILLATI

UVE DI ROCCIA

formato 50 cl.

alc. 43% vol

Uve di Roccia è un'acquavite di uva ottenuta per lenta distillazione in piccole caldaie di rame, a bagnomaria, di uve valtellinesi della zona DOCG del Valtellina Superiore.

Le uve selezionate per produrre questa preziosa acquavite sono lasciate appassire per un breve periodo di tempo; in seguito l'uva è pigiata e il mosto fermentato è distillato e lasciato riposare in barriques per esaltare le caratteristiche aromatiche del vitigno.

Uve di Roccia è un'acquavite dal gusto rotondo e dal sapore fruttato.



BIERBRAND

formato 50 cl.

alc. 43% vol

Bierbrand è il nome del prodotto ottenuto distillando lentamente, in piccole caldaie di rame, a bagnomaria, la birra Stelvio.

Questa birra è prodotta a Bormio nello stabilimento della ditta Peloni ed è una birra artigianale, non filtrata e non pastorizzata.

Dalla sua distillazione si ottiene un prodotto limpido e trasparente che racchiude in sé le note di cereale del malto d'orzo utilizzato nella produzione della birra.

Distillato da meditazione da gustare a temperatura ambiente.



ACQUAVITE DI MELA

formato 50 cl.

alc. 43% vol

L'acquavite di mela è ottenuto distillando lentamente, in piccole caldaie di rame, a bagnomaria, mele della Valtellina.

Si ottiene così un prodotto molto profumato, armonioso, da gustare a temperatura ambiente.



ACQUAVITE DI CILIEGIA

formato 50 cl.

alc. 43% vol

L'Acquavite di Ciliegia è ottenuta da ciliegie selezionate che sono macinate e fatte fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Quando il mosto di frutta ha terminato la fermentazione è pronto per essere distillato in piccole caldaie di rame, a bagnomaria, in modo da poter eliminare le parti meno pregiate del distillato ed ottenere un'acquavite di ciliegia che conserva le tipiche note aromatiche della frutta.

Una volta distillato il mosto, questo è lasciato riposare in serbatoi di acciaio in modo da risultare più amabile

