

Distillato d'Uva Bacca Bianca

Ottenuto da uve pregiate a bacca bianca con il metodo dell'alambicco discontinuo, nel pieno rispetto della tradizione. Un processo scelto per esaltare tutto il pregio e le caratteristiche dei vitigni d'origine.

Colore

Cristallino, limpido.

Profumo

Di buona personalità, gradevole per intensi e puliti aromi di fiori e frutti rossi.

Delicatissimo con una pungerza d'alcol quasi impercettibile.

Gusto

Gentile, morbido, fresco per le spiccate note floreali.

Consigli di degustazione

Sorprendente se degustato in

abbinamento a dolci, paste alle mandorle, gelato.

La temperatura ideale di consumazione è 16 - 18°C.

Obtained from prized white-skinned grapes using the discontinuous alembic method, in full observance of tradition.

A process selected to exalt all the value and characteristics of the original varieties.

Color

Crystalline, clear.

Aroma

Good personality, pleasant due to its clean, intense bouquet of flowers and red fruits.

Very delicate with an almost imperceptible pungency of the alcohol.

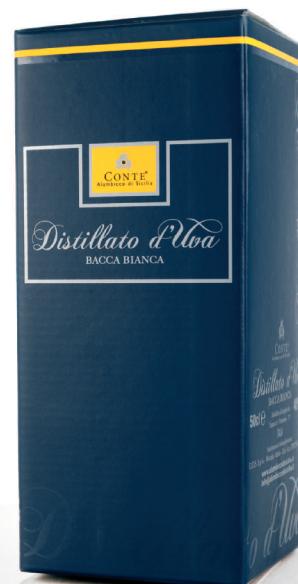
Taste

Gentle, soft, fresh with intense floral notes.

Tasting Recommendations

Surprising if tasted together with sweets, almond paste and ice cream.

The ideal consumption temperature is 16-18 °C.



C.da Ferla snc
91020 Petrosino (TP)
Sicilia • Italia •
tel. +39 0923 741207
fax +39 0923 741446
www.alambiccodisicilia.it
info@alambiccodisicilia.it