

APERITIME

VITIGNO:

Blend di vini autoctoni a bacca bianca.

GRADO ALCOLICO (%Vol):

16%

RESIDUO ZUCCHERINO (%Vol):

25%

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale delle uve, pressatura tradizionale, fermentazione a temperatura controllata. Aggiunta al vino ottenuto di zucchero, alcool, colorante e aroma di agrumi.

AFFINAMENTO:

Affinamento in acciaio per circa tre mesi.

FORMATI:

Bottiglia da cl 100.

DURATA:

Se tenuto lontano da fonti di luce e di calore, può essere conservato senza limiti temporali.

MODO DI CONSERVAZIONE:

Una volta aperta la bottiglia, se richiusa con il suo tappo a vite e conservata in un posto asciutto, lontano da fonti di luce e di calore, si conserva bene per diversi mesi.

ABBINAMENTI:

Aperitivo da consumare liscio con ghiaccio o da usare come base per cocktail e long drink.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

5-8 °C.

DESCRIZIONE:

Ottenuto da vino bianco siciliano aromatizzato agli agrumi e con base alcolica rinforzata, secondo un'antica ricetta di famiglia. Base ideale per cocktail e long drink, da provare nella versione frost con granita o sorbetto al limone.

