

## **APERITIME APERITIVO ORANGE**

### **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.

