

LIQUEUR CILIEGIE

dans de la grappa da Prosecco

Des cerises sucrées de Vignola, récoltées dans la vallée du cerisier près de Modène, reposent pendant 5 mois dans la grappa de Prosecco pour produire cette liqueur extrêmement précieuse qui séduit immédiatement grâce aux arômes de cerise qui se développent dans un rare équilibre entre le jus et l'eau-de-vie.

Au palais, le goût et le croquant des fruits cèdent la place à des senteurs de cerise qui évoluent vers un arrière-goût délicat de grappa.

À déguster fraîche avec quelques cerises et leur liqueur ou avec de la crème glacée à la vanille ou à la crème de lait. Ciliegie est proposée dans un vase original en forme de bouteille.

DESCRIPTION

Typologie : cerises de Vignola en liqueur de Grappa da Prosecco

Recette : cerises sucrées de Vignola, récoltées dans la vallée du cerisier près de Modène, mises à macérer dans la Grappa da Prosecco à 60° pendant 5 mois

Degré alcoolique : environ 25° après l'osmose entre la liqueur et les fruits

Verre conseillé : coupe, si dégustées seules avec leur liqueur

Température de service : 10 °C environ pour exalter le croquant des cerises

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Excellentes baignées dans leur liqueur à la fin du repas ou pour une pause sympathique dans l'après-midi, elles accompagnent de manière exceptionnelle la crème glacée à la vanille et à la crème de lait ou apportent une touche originale aux salades de fruits et aux desserts à base de fruits.

CONDITIONNEMENT

Proposée individuellement avec un étui ou dans les coffrets Cassetta noce, Opere d'Autore, Metodo Da Ponte ou Don Giovanni.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOUTEILLE 70 cl



8 002266 000031

EAN CARTON DE 6 BOUTEILLES



8 002266 060066

QR Code web



 Nos grappas sont produites avec des sources d'énergie renouvelables et dans le respect de l'environnement.