

# LICOR CILIEGIE

en Grappa de Prosecco

Picotas dulces de Vignola, del Valle de la Cereza, cerca de Módena, reposan durante cinco meses en la Grappa de Prosecco para crear un producto muy precioso que conquista inmediatamente gracias a los aromas de cereza que se desprenden en una insólita armonía entre zumo y destilado.

En el paladar, el gusto y la cualidad crujiente de los frutos cede el paso a los aromas de sherry que evolucionan en un delicado dejo de grappa.

Ideal para saborear fresca, con algunas cerezas y su licor, o también con helado de vainilla o fiordilatte, Ciliegie se propone en el original frasco a forma de botella.

## DESCRIPCIÓN

**Tipología:** cerezas de Vignola en licor de Grappa de Prosecco

**Receta:** picotas de Vignola, del Valle de la Cereza, cerca de Módena, guardadas en Grappa de Prosecco a 60° durante 5 meses

**Graduación alcohólica:** aproximadamente 25° después de la ósmosis entre licor y fruta

**Copa aconsejada:** pequeña copa, si se gustan solo con su licor

**Temperatura de servicio:** en torno a los 10°C, para exaltar la cualidad crujiente de las cerezas



**ANDREA DA PONTE**  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892  
CONEGLIANO VENETO

## SUGERENCIAS PARA LA DEGUSTACIÓN

Óptimas si sumergidas en su licor, ideal para terminar una comida o para disfrutar un momento de quietud por la tarde; son superlativas también con helado de crema, vainilla y fiordilatte, o para dar un toque original a ensaladas de fruta o postres a base de fruta.

## ENVASE

En estuche simple o en caja de nogal, Opere d'Autore, Metodo Da Ponte o Don Giovanni.

EAN BOTELLA de 70 cl



8 002266 000031

EAN CAJA DE 6 BOTELLAS



8 002266 060066

QR Código web



Nuestras aguardientes se producen con fuentes de energía renovables y en el respeto del medio ambiente