

LIKØR CILIEGIE

i grappa af Prosecco

Søde duroni kirsebær, fra Vignola dalla Valle del Ciliegio (Kirsebærdalen) ikke langt fra Modena, hviler i 5 måneder i Grappa af Prosecco, for at skabe et ekstremt ædelt produkt, som straks – i kraft af kirsebærrenes aroma, der afgiver en sjælden harmoni mellem saft og destillat – er overbevisende.

Druernes smag og sprødhed viger for kirsebærrenes aromaer, og udvikler sig med en delikat eftersmag af grappa.

Bør nydes kølig, med et par kirsebær og deres likør, eller med vanilje- eller flødeis. Ciliegie markedsføres i den originale flaskeformede krukke.

BESKRIVELSE

Typologi: Kirsebær fra Vignola i Grappa da Prosecco likør

Opskrift: Duroni kirsebær fra Vignola della Valle del Ciliegio, lagret i Grappa af Prosecco på 60° i 5 måneder

Alkoholindhold: Cirka 25° efter osmosen mellem likør og frugt

Anbefalede glas: Bæger, ved servering kun i deres likør

Serveringstemperatur: Cirka 10° C, så kirsebærrenes sprødhed fremhæves



EAN FLASKE 70 cl



8 002266 000031

EAN KARTON MED 6 FLASKER



8 002266 060066

QR Code web



GODE RÅD OM SERVERING

Fremragende i deres likør ved måltidets afslutning, eller som et sympatisk break midt på eftermiddagen, superlative, også med fløde-, vanilje- og mælkeis, eller til at give frugtsalaten eller frugtdesserten et originalt strøg.

EMBALLAGE

Enkel indpakning eller i valnøddetræskasser, Opere d'autore, Metodo Da Ponte eller Don Giovanni.

 Vores grappa fremstilles ved hjælp af vedvarende energikilder og med hensyn til miljøet