



 **IL ROGGIO®**

ACQUAVITE D'UVA

Provenienza: Emilia Romagna

Vitigno: Uva Regina

Caratteristiche e processo produttivo: L'Acquavite d'Uva è ottenuta dalla distillazione a vapore di mosto d'uva in presenza delle bucce. Elegante, netta e fruttata, rappresenta il nuovo stile delle acque viti di frutta che si differenziano dalla grappa per la materia prima usata e per la maggiore rotondità e similitudine al frutto.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Trasparente e cristallino

Olfatto: Sentore di frutta fresca e vaniglia

Gusto: Netto, elegante, leggermente amabile con sentori di frutta fresca e fiori

Bicchieri consigliato: Slang Alexander

Gradazione alcolica: 38% vol

Temperatura di servizio: 9°C

Modalità di consumo: L'acquavite d'uva va bevuta fredda o ghiacciata. Se consumata dopo i pasti, agevola la digestione. È un ingrediente per preparare cocktail e long drink.

