



Descrizione: Questo inedito distillato d'uva barricata abbina egregiamente freschezza e complessità. Il packaging giovane e innovativo ne fa un prodotto con una spiccata personalità.

Tipologia: Acquavite d'uva regina barricata

Provenienza: Emilia Romagna

Vitigno: Uva Regina

Caratteristiche e processo produttivo:

Quest'acquavite d'uva d'eccellenza conserva la freschezza e la carica aromatica dell'uva appena colta. Viene prodotta nel pieno rispetto della tradizione, distillando in piccoli alambicchi a vapore i grappoli d'uva selezionati e ricchi di mosto. La gradazione di 40° consente un breve invecchiamento in barrique di pregiata quercia americana, che dona al distillato inconfondibili sentori di uva passita, di miele e di vaniglia.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Ambrato

Olfatto: Intenso e fruttato

Gusto: Netto, elegante, armonico con sentori di uva passita, miele e vaniglia.

Bicchieri consigliato: Bicchiere "Il Roggio"

Temperatura di servizio: 14°C

Modalità di consumo: L'acquavite d'uva invecchiata va consumata dopo i pasti. È un distillato da meditazione. Accompagna la degustazione di cioccolato fondente.

Da consumarsi preferibilmente entro: Nessun limite di tempo consigliato.

Canali di vendita: Distribuzione allargata.

Posizionamento nel mercato: Fascia media.

Target: Uomo/Donna 24-64 anni, livello medio.