



Acquavite di Visciole del Pozzo Buono

Acquavite di Visciole

Questo particolarissimo distillato di frutta viene prodotto con metodo discontinuo a bagnomaria a vapore.

Le visciole, precedentemente separate dal vino, prima di essere distillate, sono tenute in appositi contenitori in assenza di ossigeno, per garantirne la finezza di aromi.

Arrivate in distilleria, vengono riscaldate in maniera graduale, senza subire scottature sulle pareti esterne in modo che il vapore abbia il tempo necessario per arricchirsi di alcool ed aromi; si ottiene, così, un prodotto molto morbido e profumato.

Tipologia:	Acquavite di visciola
Metodo di distillazione:	Alambicco discontinuo a bagnomaria.
Materia prima:	Visciole selvatiche
Grado alcolico:	40 % vol.
Produzione:	900 bottiglie
Temperatura di servizio:	12 C circa.
Abbinamenti:	Dolci secchi e cioccolato fondente