

Bulciano Acquavite di Uve Rosse

Limpida con forte impronta aromatica di sottobosco, lunga persistenza. Sensazioni retrofattive di frutta matura, prugne, more e mirtilli.



VITIGNO

prevalenza di uve Montepulciano

GRADO ALCOLICO

40% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

10 – 12°C

PROFILO DESCRITTIVO

L'Acquavite da mosto d'uve nasce dalla pigiatura delle uve ancora fresche di vendemmia, gli acini, diraspati, con la loro buccia profumata e la polpa zuccherina si trasformano in mosto, distillato con alambicchi discontinui a vapore. Dal bouquet fruttato e aromatico, ha origine dai più rari e preziosi vitigni aziendali. Un distillato raffinato, intenso e morbido, proposto in quantità limitata nel rispetto della produzione artigianale.

FATTORIA FORANO

di Lucangeli Giovanni Battista

Contrada Forano 43
62010 Appignano (MC)



Tel/Fax: +39 0 733 57102
Email: info@fattoriaforano.it
P. Iva: 01695320430