



FATTORIA FORANO

# 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.

