

"Grappa al Miele"

Grappa Aromatizzata

La nostra grappa unita al miele di acacia, origina una sorprendente delizia, che soddisfa palati raffinati e delicati. La morbidezza della grappa ottenuta dai nostri alambicchi discontinui a bagnomaria ben si sposa con la dolcezza del miele trovando una sorprendente armonia ed una perfetta simbiosi.

MIELE	Miele di Acacia
GRAPPA	Malvasia
DISTILLAZIONE	In alambicchi discontinui a bagnomaria
GRADAZIONE	40° VOL.

Il miele di Acacia utilizzato per arricchire la grappa del Montù è un prodotto che unisce alla tradizione dell'Oltrepò Pavese l'utilizzo delle più avanzate tecniche di allevamento e conservazione naturali.

E' ottenuto utilizzando il "nomadismo". Questa tecnica consiste nello spostare gli alveari nelle zone caratterizzate dalle fioriture migliori; esso permette un'eccellente produzione. Questo connubio tra la dolcezza naturale del miele, e la genuina forza della nostra Grappa dà origine ad un prodotto di particolare delicatezza, gradito anche ai giovani e a tutti quelli che si avvicinano per la prima volta allo stupendo mondo della Grappa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISIVE	Giallo paglierino carico, tipico del miele di Acacia
OLFATTIVE	Intenso, fruttato, caratteristico del miele di Collina
GUSTATIVE	Morbido, vellutato, intenso, caratteristico e gradevole
ABBINAMENTI	Ottimo con formaggi stagionati, ben si sposa con pasticceria secca, cioccolato fondente e frutta secca. Ottimo anche da solo come fine pasto
TEMPERATURA	Si consiglia di bere questo prodotto a temperatura ambiente. D'estate ottimo anche ghiacciato

