

**• MATERIA PRIMA**

Vinacce selezionate e diraspate provenienti da vitigni delle zone collinari e pedemontane di Cori

**• DISTILLAZIONE**

Impianto continuo a vapore. La distillazione avviene lentamente per favorire la formazione delle componenti volatili, responsabili dei profumi.

**• PRODUZIONE**

Strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata

**• AFFINAMENTO**

18 mesi in botte

**• ASPETTO**

Limpido, ambrato tenue

**• PROFILO AROMATICO**

Fragrante, delicato, armonico.

**• GUSTO**

Morbido, gradevolmente dolce, ricco delle complesse sfumature dell'invecchiamento in botte che conferiscono una nota piacevolmente amara.

**• GRADI**

45% vol

**• DEGUSTAZIONE**

Servita a temperatura ambiente (18°- 20° C) in bicchieri a corolla di tulipano