

Five Roses Acquavite d'uva

UVE: Negroamaro e Malvasia Nera

TERRENO: argillo-limoso

DISTILLAZIONE: doppia in corrente di vapore

AFFINAMENTO: 18 mesi

ALCOL: 40% vol.

MOSTO UTILIZZATO: attenta scelta di mosti selezionati dall'azienda

SISTEMA DI DISTILLAZIONE: discontinuo con caldaie di rame a corrente di vapore

AFFINAMENTO: acciaio inox per un periodo di 3/6 mesi

SENSAZIONI VISIVE: limpida, incolore

SENSAZIONI GUSTATIVE: vena morbida, piacevolmente aromatico. Sentori di rosa e frutta di bosco

SENSAZIONI OLFATTIVE: elegante, armonioso, pronunciato e netto

FORMATO BOTTIGLIA: 500 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-13°C



I DISTILLATI

GRAPES: Negroamaro e Malvasia Nera

SOIL: clay-muddy

DISTILLATION: double steam distillation

AGEING: 18 months

ALCOHOL: 40% vol.

MUST: careful selection of the musts

DISTILLATION: batch in copper steam boilers

REFINEMENT: stainless steel for 3/6 months

SIGHT: limpid, colourless

TASTE: smooth, nicely aromatic. Hints of rose and fruit.

NOSE: elegant, harmonious, strong and clean

BOTTLE SIZE: 500 ml.

SERVING TEMPERATURE: 12-13°C