

Liquore all'uva di Raboso
Grappe e liquori



Importante, tradizionale, genuino,
preparato seguendo i dettami della
sua antica formula, in una
straordinaria infusione di Ciliegie
Marasche e alcool di vino

Denominazione

Liquore all'uva di Raboso

Gradazione alcolica 20% vol.

Temperatura di servizio ottimale 20° C

Provenienza

regione Veneto

Storia

il liquore di Raboso dell'azienda agricola 47 Anno Domini viene oggi riproposto come la sua antica formula. Le materie prime, rigorosamente naturali, provenienti direttamente dalla propria azienda agricola, sono garanzia di assoluta genuinità e della qualità di questo nettare leggermente alcolico.

Legni di affinamento

tino in quercia da 80 hl e barriques di legni autoctoni diversi.

Rovere, Castagno, Ciliegio.

Produzione e Affinamento

il ristretto di Raboso, gli zuccheri dell'uva, ma soprattutto la straordinaria infusione di Ciliegie Marasche e l'alcool di vino sono le materie prime che ne caratterizzano il risultato. Il riposo prima dell'imbottigliamento è in assoluto la miglior cura dopo la prima parte di lavorazione. Infatti, il prodotto matura in barriques esauste di rovere da 225 lt sino a raggiunta decantazione. Una delicata filtrazione con teli di puro lino sono il segreto di questa storica ricetta

Colore

rosso rubino tendente al granato con riflessi violacei, limpido, di ottima compattezza e consistenza

Profumo

ampi, gradevole, leggermente pungente, all'iniziale impatto fruttato ed etereo di marasca, mora selvatica. La deliziosa presenza di toni vinosi, sentore di fieno e vaniglia speziata ne caratterizzano l'olfatto

Sapore

dolce, armonico e asciutto, si esprime con grande vitalità, il bouquet ricorda la viola mammola mista ad amarene.

Retrolfatto

al grande "calore" si affianca, suadente, un morbido e dolce fruttato cui, con grande lentezza, subentra un forte retrogusto di ciliegia.

Confezione

bottiglie da 50 cl. scatole da 6.

Premi

