



- **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