

EAU DE VIE FRAMBOISE SAUVAGE

BASSEMBERG/VAL DE VILLÉ



- Eccezionale produzione di **eaux de vie** di frutta, sapientemente ottenuta attraverso metodi tradizionali
- Solo i migliori frutti vengono selezionati per ottenere voluttuosi e cristallini distillati
- Simbolo di uno stile di vita, le acqueviti uniscono qualità e originalità per un grande e intenso piacere



TIPOLOGIA

Acquavite



ZONA PRODUTTIVA

Bassemberg



MATERIA PRIMA

Lamponi selvatici



PRODUZIONE

I lamponi selvatici vengono raccolti la mattina presto, alla rugiada, per poter dare alla grappa il suo incomparabile profumo. Dopo essere stati controllati, vengono messi in botti e macerano per parecchie settimane. In seguito inizia la distillazione in alambicchi in rame



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Limpido trasparente



PROFUMO

Aroma fini e sottile



SAPORE

Delicati sentori di frutti rossi, fine ed equilibrato



FINALE

Pungente e pulito