



Grappa Fior di Camomilla



LIQUORE GRAPPA FIOR DI CAMOMILLA 50 CL

Liquore ottenuto dall'infusione dei capolini della camomilla, che macerando per 40 giorni in una soluzione di ottima grappa fruttata, con l'aggiunta di zuccheri e altri segreti naturali, si arriva al sorprendente risultato.

INGREDIENTI:

infuso di capolini di camomilla in soluzione idroalcolica, grappa, zucchero.

GRADO ALCOLICO:

35 gradi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ALLA VISTA:

Limpido, brillante, di colore verde.

ALL'OLFATTO:

Floresale di Camomilla.

AL GUSTO:

Dolce e delicata, tipica di Camomilla.

IL SERVIZIO

LA TEMPERATURA:

temperatura di servizio 6-10 °C

F.LLI BELCREDI DAL 1906 SOCIETA' AGRICOLA

27040 Montú Beccaria (PV) - Fraz. Moriano, 40 - Tel. 0385.262374
www.belcredi-wine.it