



bagnolino




BELCREDI



LIQUORE BARGNOLINO 50 CL

Dall'infusione di bacche di Pruno Spino (Prugne mature), si ottiene un digestivo comunemente chiamato Bagnolino, con una gradazione alcolica moderata, in grado di soddisfare le più particolari esigenze della nostra alimentazione.

Procedura di lavorazione:

Dopo l'accurata selezione e lavaggio di bacche di pruno spino, vengono poste in una miscela di alcool e zucchero in un recipiente chiuso ermeticamente per circa 60 giorni; dopo lo scioglimento dello zucchero, il composto viene filtrato e tenuto sotto accurato controllo.

La soluzione ottenuta, viene associata con i restanti aromi naturali, ove riposa il tutto per circa 2 mesi. Ottenuto questo infuso, viene microfiltrato e imbottigliato, sarà pronto all'uso dopo circa 2 mesi dalla data di confezionamento.

PRODOTTO

Di bacche della pianta Prunus Spinosa

RACCOLTA

A mano a fine settembre

INGREDIENTI

Alcol, Zucchero, Aromi naturali (cannella), Caffè in chicchi.

GRADO ALCOLICO MINIMO

28%

ALLA VISTA

Rosso bruno

ALL'OLFATTO

Profumo pieno, ricco di armonia, sentori di ciliegia e prugna matura

AL GUSTO

Dolce e affascinante

LA TEMPERATURA

Ottimo ghiacciato, superbo a temperatura ambiente.

GLI ABBINAMENTI

Ottimo l'abbinamento con gelati di frutta oppure sorseggiato in compagnia di fichi secchi o castagne

F.LLI BELCREDI DAL 1906 SOCIETA' AGRICOLA

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

