

TERRITORIO
TERRITORIO DI ORIGINE
Sicilia



DEGUSTAZIONE

COLORE

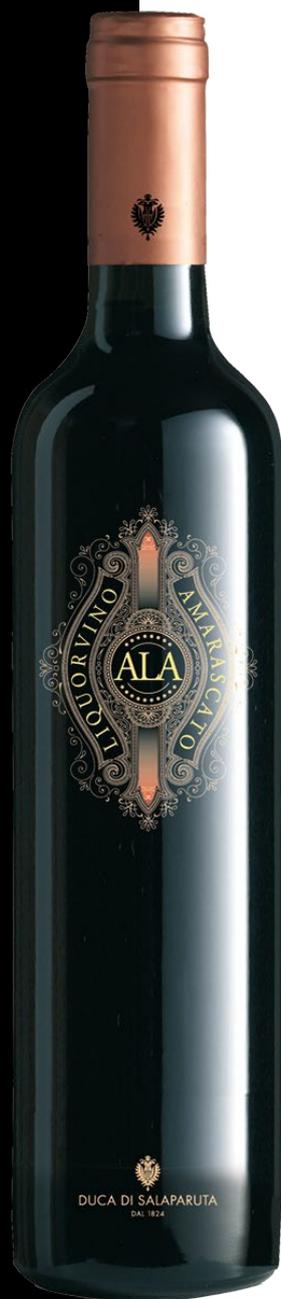
Rosso granato con riflessi ambrati.

PROFUMO

Intenso, etereo con netti sentori di marasca e ricordi di mandorla.

SAPORE

Dolce, caldo, vellutato, fortemente aromatico e con piacevole fondo amarognolo.



ALA

TIPO

Vino Aromatizzato Rosso

PREPARAZIONE

Selezionati vini rossi di forte tradizione siciliana, lungamente invecchiati in botti di rovere ed in seguito aromatizzati con un pregiato infuso di foglie marasca.

GRADO ALCOLICO

17,5% in vol.

ZUCCHERI

11%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tipico da dessert e particolarmente gradevole con dolci al cioccolato e alla mandorla.

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce.

FORMATI

Bottiglia da 50 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Intorno gli anni '20



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA