



VICARI
Tradizione di Famiglia



Acquavite di Visciole

Spirits of sour cherries

ACQUAVITE DI VISCIOLE DEL POZZO BUONO

Spirits of sour cherries

Questo particolarissimo distillato di frutta viene prodotto con metodo discontinuo a bagnomaria a vapore.

Le visciole, precedentemente separate dal vino, prima di essere distillate, sono tenute in appositi contenitori in assenza di ossigeno, per garantirne la finezza di aromi.

Arrivate in distilleria, vengono riscaldate in maniera graduale, senza subire scottature sulle pareti esterne in modo che il vapore abbia il tempo necessario per arricchirsi di alcool ed aromi; si ottiene, così, un prodotto molto morbido e profumato. Si accompagna con cioccolato al latte o fondente, con confetture di frutta o dolci secchi.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 10°-12° C.

This very particular distillation of fruits is produced with a method called: "broken in double boiler and steam".

The sour cherries, already separate from the wine, before being distilled, are placed in special containers without oxygen for assuring the scent delicacy.

In distillery the fruits are gradually warmed without being subjected to burns on the outside part; with this process the vapour gets rich of alcohol and scents. We can obtain, in this way, a smooth and scented product.

It is the perfect accompaniment for milk and dark chocolate, jam and dried sweets.

It is advisable to serve it at a temperature between 10°-12° c.



Azienda Agricola Vicari

Morro d'Alba (AN) - Italy - Tel./Fax 0731.63164 - Nazzareno cell. 339.2996420 - Vico cell. 338.6205245

info@vicarivini.it - www.vicarivini.it